

Fetembulles 2022 Chenin Ancestrale Spumante - J-P. Robinot



Nazione: Francia
Regione: Loira
Territorio: Jasnières
Genere: Vino
Denominazione: Vin de France
Tipologia: Spumante
Vitigno: Chenin Blanc
Annata: 2022
Età delle Vigne: 10-20 anni
Fermentazione: Rifermentato in bottiglia con zuccheri residui e sboccato a mano
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Temperatura di servizio: 14° C
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chenin, vino frizzante a fermentazione spontanea.
Metodo ancestrale e degorgiato a mano.
Biodinamico certificato, S.a.i.n.s.
Sentori chiave: pera, note balsamiche e fiori di ibisco

Naso: vivace, floreale, fruttato e con richiami balsamici
Bocca: agile, morbido in entrata, minerale in allungo, vivace, genuino e secco in chiusura
Vista: Giallo paglierino scarico

Ci troviamo a Chahaignes, non lontani da Jasnières, nel Nord della Loira, in un territorio caratterizzato da climi decisamente rigidi e da suoli ricchi di argilla gialla, silicio e calcare, elementi in grado di donare grande finezza, eleganza e profondità

oltre ad una grande trama minerale e sapida ai vini prodotti.

Le uve lavorate sono principalmente Chenin e Pineau d'Aunis, ma non di rado si possono trovare piante di Cabernet Franc.

Qui Jean Pierre Robinot nel 2001 torna nel suo paese natale e fonda la cantina "L'Ange Vin", nome in memoria del locale gestito per 12 anni a Parigi nel quale ha avuto modo di conoscere ed approfondire il mondo del vino artigianale fondando nello stesso periodo la rivista "Le Rouge et Le Blanc", diventando di fatto uno dei pionieri del mondo vitivinicolo naturale.

Ad oggi la produzione si divide su due linee diverse: L'Ange Vin, dove i vini prodotti sono il risultato delle vigne di proprietà, e L'Opera des Vins, in cui i vini sono Négoces, ovvero ottenuti da vigne non di proprietà, tipicamente derivanti da collaborazioni con amici vignaioli.

In cantina l'approccio è viscerale e quasi alchemico, dove vengono utilizzati vecchi legni sia piccoli che grandi, situati in tunnel scavati nella roccia viva al di sotto delle stesse vigne e in cui vi è grande presenza di muffe nobili che concorrono nella fase fermentativa e capaci di donare ai vini di Jean Pierre il suo classico timbro semi-ossidativo.

In vigna come in cantina non vi è utilizzo di alcun input chimico sintetico: zero solforosa, zero filtrazioni e zero diserbanti.

Stilisticamente i vini di Robinot sono unici: i bianchi si caratterizzano per la grande esplosività, ricchezza, complessità e profondità, mentre i rossi risultano sempre molto tesi e verticali, caratterizzati da note speziate, vegetali, terrose ed erbe officinali.

Il Fetembulles è uno Chenin vinificato senza aggiunta di solforosa secondo metodo ancestrale e sboccato a mano proveniente dalle vigne più giovani dell'azienda.

Un vino asciutto, vivace, brillante, divertente e stimolante, dove lo Chenin mette in mostra il suo animo più spensierato ed esuberante, ma mantenendo grande profondità, complessità e verve sapida in cui l'ingresso risulta morbido, fruttato e floreale, mentre l'allungo esprime grande sapidità, chiudendo con richiami quasi balsamici e agrumati.