

La Diabliesse 2020 - R. Guettier



Nazione: Francia
Regione: Loira
Genere: Vino
Tipologia: Bianco
Vitigno: Chenin Blanc
Annata: 2020
Età delle Vigne: 70-80 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Legno Grande
SO2: Zero Solfiti Aggiunti
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Numero bottiglie prodotte: 3000
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Chenin, fermentazione spontanea. Affinamento legno piccolo usato per 36 mesi.
Biologico e biodinamico certificato.
Sentori chiave: miele d'acacia, zafferano, note ossidative.

Naso: impattante, richiami sulfurei, di spezie dolci, citrici e con note di frutta dolce surmatura con note leggermente ossidative.
Bocca: richiami quasi dolci, etereo, profondo, complesso, materico, minerale e sapido
Vista: Giallo dorato

Ci troviamo a Bueil-en-Touraine, poco a nord di Touraine, in Loira, in un territorio ricco di silex, argilla e sabbia, elementi che conferiscono grande trama minerale, struttura importante e eleganza cristallina ai vini qui prodotti.

Le vigne dell'azienda sono in media di circa 70 anni di età e sono situate prevalentemente su pendii collinari nei pressi della foresta di Bercé, che protegge le piante ed esalta la biodiversità già di per sé abbondante.

Qui Renaud Guettier nel 2004 fonda la “Grapperie” lavorando sin da subito in maniera libera, non interventista e quasi alchemica con utilizzo di ossidazioni, bottrizzazioni, metodi ancestrali e cuvée da diversi appezzamenti per dare equilibrio e personalità ai vini prodotti.

Le uve lavorate sono prevalentemente Chenin e Pineau d’Aunis le cui vigne sono sempre molto vecchie, in media di 70 anni, con le più giovani con almeno 40 anni di età e le più vecchie di circa 110.

In cantina vi è il divieto di utilizzo di qualsiasi prodotto chimico di sintesi e di qualsivoglia input enologico (zero solforosa, zero filtrazioni e alcun utilizzo di legni nuovi) e la vinificazione viene effettuata così come la eseguirebbe un grande chef de cave: cuvée di diverse botti provenienti da diversi appezzamenti.

Stilisticamente i vini di Renaud trasmettono sempre grandissima territorialità e personalità, ogni bottiglia incarna un volto diverso di Touraine, in cui tende a sottolineare nei bianchi la matericità, l’esplosività e la permeante trama sapida, mentre nei rossi è la variegata speziatura e grande schiettezza a farla da padrona.

La Diabliesse è uno Chenin proveniente da vigne di 90 anni situate appezzamenti ricchi di silicio e argilla.

Un vino che viene vinificato con botrite donando sentori eterei, ossidativi e sulfurei, in cui le durezze si mescolano con le note più fruttate, speziate e mielate, donando un sorso ricco, profondo, complesso ed estremamente affascinante.