

"I Cuvées Exquises" ...

vini come pietre preziose liquefatte
dai nostri territori più belli !

Domaine
**LAndraT
GuyolliOT**
Delicate *Creation*
MADE IN LOIRE, FRANCE

Territori eccezionali...

Per esprimere tutto il suo potenziale, il Sauvignon ha bisogno d'un terroir fatto su misura e a Pouilly-sur-Loire, si deve riconoscere che la natura lo ha servito magistralmente. **Tra calcari, marne e argille con selce**, con le numerose faglie che sono emerse nel corso dei millenni ed altre combinazioni miracolose della geologia, è un vero e proprio **puzzle pedologico**, un mosaico di suoli e sottosuoli di ricchezza ineguagliabile che si offre al « Blanc Fumé », al fine di scolpire dei vini dalle tonalità infinite e uniche allo stesso tempo.

Dei vigneti settentrionali posti sotto l'influenza della Loira...

Un altro elemento determinante sul gusto inimitabile dei **Pouilly-Fumés** : la situazione geografica dei vigneti di Pouilly-sur-Loire... che veniva considerata agli inizi come un ostacolo e che si è rivelata invece una carta vincente ! I vigneti di Pouilly sono in effetti situati in una zona settentrionale, una situazione che limita dunque le possibilità di una buona maturazione fisiologica del sauvignon blanc, spingendolo ai suoi limiti estremi, esigendone il meglio... se i nostri vigneti fossero stati situati ancora poco più a nord, la vendemmia di uve insufficientemente mature avrebbe rischiato di produrre vini mediocri, dalle note vegetali, persino erbacee...al contrario, se situati troppo a sud, esso avrebbe senza dubbio prodotto vini senza fascino, troppo pesanti e troppo morbidi, con una debole capacità d'invecchiamento.

É ben noto che solamente quando la vite è in stress e si trova in condizioni estreme (clima di tipo continentale con inverni freddi e secchi ed estati calde, come a Pouilly) e in suoli poveri, dove le radici devono andarsi a cercare lontano il nutrimento necessario allo sviluppo della pianta, solo allora, la vite si supera ed è capace di produrre vini eccezionali.

A **Pouilly**, il microclima posto sotto l'influenza della **Loira**, ci offre dei ritardi di stagione molto lunghi e assolati, con notti fresche, foschie e nebbie mattutine che fanno meraviglie nell'affinare la maturazione fenolica del Sauvignon Blanc e gli permettono di guadagnare in complessità aromatica giorno dopo giorno.

Che cos'è un vino del territorio se non un incontro ? Un incontro tra un vitigno e un territorio naturalmente, ma è comunque necessario che questo incontro sia tenuto d'occhio, e incoraggiato con continuità ed esigenza da parte di generazioni di viticoltori !

Così, con pazienza ed intuizione, abbiamo vinificato separatamente parcelle differenti, e isolato quelle il cui gusto tipico e definito si distingueva di gran lunga, e che riuscivano ad essere costanti annata dopo annata.

Oggi, noi vi consegniamo il risultato di questa minuziosa selezione sotto forma di due cuvées, come gioielli nati da pietre preziose dalle nostre colline.

