



ENOGASTRONOMIA STALLO DEL POMODORO

VIA EMILIA EST, 417/419 (DI FIANCO AL REAL FINI) - MODENA

TEL 059 360119 - enogastronomia@stallodelpomodoro.it

orari **dalle 8.30 alle 20**, domenica chiuso

www.stallodelpomodoro.it

PIERRE BISE, ANJOU, LOIRE

"I sentimenti umani sono trasportabili verso il vino? Ci è sembrato che una serenità particolare emanasse dalla gamma di questo Château. Tale gamma è dovuta probabilmente in parte a colui che partorisce i vini e che ha messo le vigne in armonia con il biotopo. Una degustazione qui è sempre uno choc davanti a vini così naturali, precisi e in armonia con un territorio che in pochi hanno osservato quanto Claude Papin. La gamma è vasta ma sempre infinitamente raccomandabile. È da questo che si riconoscono le grandi aziende." - Guide Bettane & Desseauve 2009

"Claude Papin conosce a fondo ogni centimetro quadrato del Layon o di Savennières e, ogni anno, migliora nella messa in valore del suo bel patrimonio di vigne. Poiché possiede un senso innato dell'armonia e della misura, non cerca mai l'estrema concentrazione dell'uva per i suoi vini liquorosi, ma l'equilibrio tra appassimento e muffa nobile secondo le annate e secondo i differenti territori." - Classement des meilleurs vins de France 2009

"Una priorità di Claude è la ricerca della massima espressione minerale del terroir, che egli insegue con una certosina applicazione in vigna.

La sua profonda conoscenza delle teorie del suo vicino Nicolas Joly e del suo amico Jean-Michel Deiss non gli impedisce di crearsene di proprie e di sperimentarle in vigna, con risultati qualitativi che parlano da soli.

Quanto alla difesa delle piante, Claude evita gli insetticidi e si affida ad alghe marine, olio di pino e composti organici.

Una volta che Claude Papin comincia a spiegarvi la sua ricerca per la « polifonia aromatica » o che « la personalità di un vino è legata alla lentezza dell'evoluzione dei suoi polifenoli », allora capite che state trattando con una mente piuttosto sofisticata. Questo, naturalmente, non significherebbe niente se i vini fossero deludenti, ma il fatto è che Papin produce alcuni dei più grandi Chenin Blanc e Gamay non solo nella Loire, ma in Francia.

Un'altra delle convinzioni di Papin, circa lo Chenin è che « una volta era un'uva rossa » - ed egli appartiene a quell'avanguardia francese che macera a fondo le bucce delle uve bianche al fine di estrarne tannini i quali, afferma, aiutano a donare longevità ai vini.

Papin è sicuramente il più grande viticoltore nel « Jardin de la France » e la buona notizia è che lui e i suoi figli René e Christophe hanno 54 ettari da lavorare." - The New France, Andrew Jefford



Anjou « Le Haut de la Garde »

🍷 Chenin Blanc 100%

🍷 20 anni

🍷 50% barrique; fermentazioni lente sui lieviti indigeni; imbottigliato dopo 2 anni.

🍷 14,5%

🍷 15.000

🍷 12-15 anni

🍷 Pesce in salsa, carni bianche, antipasti, formaggi.

Spicca... La personalità.

Per... Intenditori.

Note Potrete sorprendervi nel trovargli una palpabile profondità tannica a supporto della sua pulita, mielosa ricchezza. Sarete sorpresi all'inizio, ma potreste scoprire che funziona. La parte di botrytis gli garantisce uno sviluppo interessante.

"Vino di grande pienezza, per il momento chiuso al naso ma di una materia stupefacente per ampiezza." - Guide Bettane & Desseauve 2009

"Possiede una rimarchevole densità nel 2006, una tessitura totalmente al servizio della mineralità, con pietre amare, fine, mielato." - Les meilleurs vins de France 2009



Savennières « Roche aux Moines »

🍷 Chenin Blanc 100%

🍷 25 anni

🍷 Fermentazione di un anno in botti da 400 litri da 2 a 5 anni di età; lieviti autoctoni.

🍷 14%

🍷 6.000

🍷 15 anni

🍷 Pesci in salsa, crostacei, crudi di mare.

Note Giallo paglierino intenso. Al naso memorie di lungomare sassoso, sentori di pasticceria, frutta matura, tocchi minerali. In bocca entra ampio e complesso, con la suadanza del frutto maturo equilibrata dalla tipica acidità del territorio. Col tempo diventerà più riservato ed elegante.

"I suoi 2006 osano la freschezza ed equilibri molto particolari con la presenza di un delicato amarognolo che dona complessità a questa materia tesa. La buccia della clementina è il più bell'effetto di questo Savennières." - Guide Gault Millau 2009

Spicca... La complessità.

Per... Intenditori.