David Duband

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Chevannes

CHAMBERTIN GRAND CRU

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Gevrey-Chambertin
Terreno: marnoso, ferroso e pietroso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione alcolica in acciaio termocondizionato per 17 giorni. Durante tale periodo vengono effettuati follatura e rimontaggi, successivamente viene effettuata la pressatura e viene lasciato in decantazione per 2 settimane prima di procedere per l'affinamento
Affinamento: 14 mesi in botti e 3 mesi in vasche prima dell'imbottigliamento
Colore: rosso scuro con riflessi blu
Profumo: sentore di frutti neri e spezie supportate da un tocco di liquore e lamponi
Sapore: intenso e ricco, con aromi tostati e di caffè, tannini ricchi
Grado Alcolico: 14% vol

Proprietà / Fondatori David Duband e François Feuillet / David Duband
Inizio Attività 1991
Vitivinicultura Biologica / Biodinamica
Ettari 17
Bottiglie prodotte 120.000

Giovane enologo, David fin dai primi millesimi si è imposto come una delle novità della Borgogna per il suo stile deciso e marcato sempre alla ricerca della pulizia ma anche dell'intensità. I suoi primi vini lo ponevano tra i "modernisti" alla ricerca di grandi concentrazioni nei vini, ma con gli anni la sua "mano" si è evoluta sempre più volta al risultato di tannini eleganti e dolci. David lavora 17 ettari di vigna dove però la metà delle uve viene data a François Feuillet che è il proprietario dei vigneti, e dunque la produzione massima è pari a 85.000 bottiglie per il 75% di pinot nero. Questo vitigno, con David, si esprime con un colore rosso intenso, con note speziate dove la mineralità è perfettamente fusa con i tannini, sempre vellutati e morbidi. Questo è possibile grazie alla follatura ed ai rimontaggi che vengono fatti anche per 10 volte durante le settimane della macerazione. Dal "piccolo" Bourgogne Pinot Noir, passando per i villages dove le piccole sfumature si manifestano già al naso fino ai Grand Cru dove il Terroir fa da padrone David Duband si dimostra abile e capace nell'interpretare i frutti straordinari della Borgogna, una figura di spicco tra i vignerons della Côte D'Or.