

Vincent Girardin

Francia - Borgogna Côte de Beaune - Meursault



VINCENT GIRARDIN

Proprietà / Fondatori Compagnie des Vins d'Autrefois /

Vincent Girardin

Inizio Attività 1982

Vitivinicultura Tradizionale

Ettari 21

Bottiglie prodotte 400.000

CHASSAGNE - MONTRACHET PREMIER CRU MORGEOT

100% Chardonnay

Zona di produzione: Borgogna, Côte de Beaune

Terreno: terreno pietroso, calcareo e un po' di argilla.

Pendenza molto bassa

Vendemmia: manuale

Vinificazione: i grappoli vengono pigiati leggermente e poi spostati in una pressa pneumatica a bassa pressione per ottenere un'estrazione lenta. Dopo una leggera svinatura del mosto, il vino viene messo in botti di rovere francese da 228 litri (25% di rovere nuovo) sia per la fermentazione alcolica che malolattica con lieviti autoctoni

Affinamento: invecchiamento sulle fecce fini per 18 mesi. Un mese prima dell'imbottigliamento, il vino delle diverse botti viene messo in un serbatoio di acciaio inossidabile per fare l'assemblaggio. Il vino viene infine leggermente filtrato prima dell'imbottigliamento

Colore: giallo verdolino con riflessi dorati

Profumo: aromi di mango e pesche gialle mature, verbena, fiori misti e miele d'acacia, note minerali e sfondo di burro e noci fresche

Sapore: ampiamente sapido e morbido, vellutato e materico, con freschezza lineare e dinamica, finale persistente di frutta matura

Grado Alcolico: 13,5% vol



Vincent Girardin nasce nel 1961 a Santenay e fa parte di una famiglia di vignaioli che iniziò nel 17mo secolo, rappresentando la 11ma generazione. Inizia da solo nel 1982 con soli 2 ettari di vigna ai quali aggiunge alcune parcelle quando il padre si ritira dall'attività dedicandosi completamente alla viticoltura. Nel 2012 Vincent decide di cedere la sua attività alla Compagnie de Vins d'Autrefois il cui presidente Jean Pierre Nié ha affidato ad Eric Germain, in azienda dal 2000, la parte tecnica ed a Marco Caschera, la gestione commerciale. La filosofia di Girardin è legata al territorio e dunque lavoro della vigna per permetterne la micro ossigenazione, poi la vendemmia manuale per preservare i grappoli integri e l'uso della tecnologia moderna solo per estrarre il massimo dall'uva in modo tale da ottenere eleganza nei profumi e forza nel gusto. Tutti i vini spiccano per la mineralità, soprattutto il Corton-Charlemagne, straordinario interprete del "Terroir" di Borgogna. Grandissima eleganza nei Meursault e nei Puligny dove le più piccole differenze di suolo sono perfettamente rappresentate nelle diverse bottiglie, e poi i rossi della Côte de Beaune magistralmente interpretati da Eric Germain che fanno di Vincent Girardin un grande protagonista a tutto tondo della Borgogna.