

David Duband

Francia - Borgogna Côte de Nuits - Chevannes



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

MOREY SAINT-DENIS 1ER CRU LES SORBES

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Borgogna, Côte de Nuits

Terreno: calcare bathoniano, con esposizione a est

Vendemmia: manuale

Vinificazione: 70% di grappoli interi. Durante la macerazione di 15 giorni, vengono effettuate dalle 5 alle 7 follature, oltre a rimontaggi. Dopo la pressatura, i vini vengono lasciati decantare per due settimane e poi trasferiti in botti

Affinamento: in botti di rovere nuove per il 40% e in botti di età compresa tra uno e cinque anni per il 60%. Dopo 13 mesi di affinamento, i vini vengono travasati in vasche, lasciati riposare per tre mesi e imbottigliati senza filtrazione né chiarifica

Colore: rosso intenso

Profumo: floreale di ibisco, lavanda e iris, un tocco pronunciato di zafferano polveroso, curcuma e spezie cajun e creole. Questo vino aromatico mostra una notevole intensità con una struttura legnosa, sentori di essenza di legno selvatico, pepe lungo, fiori secchi e geranio

Sapore: palato dominato dai tannini; il vino ha bisogno di tempo per svilupparsi. L'acidità è presente e la lunghezza al palato è già sublime, così come l'accento di una consistenza cremosa



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, ma con gli anni la sua "mano" si è evoluta sempre più con il 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 Grandi Crus dove il Terroir fa da padrone il giovane Duband si dimostra abile e capace nell'interpretare i frutti straordinari della Borgogna, una figura di spicco tra i vigneron della Côte D'Or.