

Grands Échézeaux Grand Cru 2023 di Arnaud et Sophie Sirugue-Noëllat

Il Grands Échézeaux è uno dei Grand Cru più celebrati di Borgogna e dunque, per conseguenza, uno dei sei o sette siti mondiali di eccellenza per il Pinot Noir - e in generale per il vino rosso.

Il millesimo 2023 segna un momento di svolta per Arnaud e Sophie: è la prima annata prodotta per questo iconico Grand Cru sotto la nuova etichetta Arnaud et Sophie Sirugue-Noëllat, una collaborazione che unisce tradizione familiare e una nuova energia enologica.

Questo Grands Échézeaux Grand Cru nasce da vigne ultracinquantenni, piantate in un terroir d'eccezione nel cuore della Côte de Nuits, tra Échézeaux e il celebre Clos de Vougeot. Il suolo è calcareo-argilloso con buona presenza di ciottoli, conferendo struttura e tensione al vino. La vinificazione è moderna ma rispettosa: fermentazione spontanea con lieviti indigeni, una quota del 30% di grappoli interi, e affinamento in barrique nuove al 100%, a sottolineare l'ambizione e la profondità di questa cuvée.

Al naso, si rivela fin da subito complesso ed espressivo: emergono intensi profumi di ciliegia nera, lampone e ribes, intrecciati a note floreali di violetta e peonia, sfumature di spezie dolci, liquirizia, sottobosco e tè nero. Al palato, il vino è profondo, setoso, e stratificato. I tannini sono cesellati, sostenuti da un'acidità vibrante e una tessitura minerale che accompagna il sorso fino a un finale lungo e salino, in cui emergono la precisione del frutto e un'elegante impronta boisée. Con un potenziale evolutivo importante, la 2023 si afferma come un'annata di classe e longevità, in grado di competere con i migliori Grands Crus della denominazione. Una volta presa la decisione di aprirne una bottiglia vi toccherà "scomodare" una preparazione complessa e strutturata come cinghiale in salmi o magari anatra all'arancia.



Vitigno: Pinot Noir 100%

Gradazione alcolica: 13,5%

Zona di produzione estera:

Côte d'Or (Francia)

Denominazione vino:

Grands Échézeaux Grand Cru AOC