



Bourgogne Champ Perrier 2018 Arnaud Tessier

Vitigni:	Chardonnay 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13%
Bottiglia:	Borgognotta
Tipologia:	Bianco Borgogna
Nome vino:	Borgogna Appellation Regional
Annata:	2018
Vitigno:	Chardonnay

Da una vecchia, piccola parcella nel celebre comune di Puligny-Montrachet, subito a Sud-Est del centro abitato, condotta in regime di agricoltura biologica; è stato vinificato in acciaio, maturato 12 mesi in piccoli legni usati e per qualche altro mese in bottiglia. È l'unico vino esterno al comune di Meursault della gamma aziendale, ed è stata - Arnaud lo sottolinea - una delle bottiglie-chiave, negli anni scorsi, per l'affermazione di questo ragazzo come "nuova stella" nel firmamento del bianco borgognone. Il vino ha carattere e classe nettamente superiori a quanto la denominazione con cui esce sul mercato (nonché il suo prezzo) farebbe prevedere. Profuma di magnolia, mandorla, pera, spezie dolci, iodio; a un attacco gustativo gradevole e vivace fa seguire una progressione di intensità davvero rara in un Bourgogne, fino ad epilogo risolutamente iodato sin da adesso, e con prospettive di ulteriore focalizzazione della componente minerale negli anni a venire. Già, perché questo non è il classico Bourgogne di base da dover aprire per forza presto; provate a tenerne qualche bottiglia in cantina per almeno due o tre anni, poi stappatene una, accostatela ad un astice alla catalana e a fine pasto scriveteci.