



CLOS
DE LA

Coulée de Serrant
APPELLATION SAUVIGNON-ROUGE DE SERRANT CONTRÔLÉE



2000

En vin de l'agriculture biologique et Biodynamique : (Contrôle Ecocert - France)
Nicolas JOLY, Propriétaire-Viticulteur
CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT - 49170 SAVENNIÈRES
Mise en bouteilles au Château

WHITE WINE CONTENTS : 750 ML. ALC : 13,5 % VOL



COULÉE DE
SERRANT

N. JOLY pb
2000

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

Di Antonio Indovino

Savennières-Coulée de Serrant AOC, Clos de la Coulée de Serrant, Nicolas Joly, 2000

Il **Clos de la Coulée de Serrant**, nella Valle della Loira, è una AOC di soli 7 ettari e di proprietà di un solo viticoltore: **Nicolas Joly** (vi invito a leggere un sunto del suo percorso di vita redatto dal **vignaioloignorante** Luca Empireo al seguente **link**).

La Coulée de Serrant è il vino ottenuto dalla vinificazione in purezza di uve Chenin Blanc coltivate in questa minuscola AOC. Le vigne (che hanno un'età media tra i 35 e i 40 anni, con picchi anche di 80) sono state piantate nel 1130 dai monaci cistercensi e, da allora, sono state vendemmiate senza interruzioni.

Notevole è la densità di impianto, che va dai 4800 ai 6700 ceppi per ettaro, e, bassissima è la resa media che si aggira sui 25 ettolitri per ettaro (contro i 40 autorizzati nel disciplinare).

Il suolo è sottile, di natura vulcanica, con fondo scistoso e ricco di quarzo, molto drenante e dalle incredibili pendenze. La conduzione della vigna segue i dettami della **biodinamica** (di cui Joly è padre) a partire dal **1981**. Gli additivi chimici ed ogni altro prodotto di sintesi sono completamente soppiantati da tisane a base di erbe. L'unica forma di concimazione concessa è quella organica (non sempre e non da tutti). Si assiste a una riduzione al minimo degli interventi da parte dell'uomo lasciando alla natura, con tutti i rischi che questo comporta, la totale libertà di svolgere il proprio corso. La vendemmia si prolunga per 3 e 4 settimane, dalla fine di settembre ai primi di ottobre, periodo durante il quale si passa anche più di 5 volte, raccogliendo soltanto i grappoli perfettamente maturi e possibilmente attaccati dalla **botrytis**.

Ogni successivo passaggio in cantina, una volta raccolte le uve, prevede unicamente l'uso di solforosa. Anche se non tutti i produttori biodinamici la usano (l'utilizzo può infatti essere evitato se in fase di vinificazione si ricorre a frequenti rimontaggi sulle fecce), Joly dice che serve a proteggere il vino durante i trasporti, e comunque, l'impiego è ridotto al minimo necessario: in 3 volte per 2 grammi l'una, l'ultima delle quali al momento dell'imbottigliamento.

La vinificazione avviene in botti da 500 litri, di cui solo il 5% nuove. L'uso del legno è inteso come impiego di un elemento naturale e vivo, una sorta di placenta nella quale prende vita un nuova creatura! Joly, infatti, ricorda che l'uva nasce in vigna ma, tutti, sanno che il vino non è il prodotto naturale dell'uva, piuttosto l'aceto. Dunque il vino è da considerarsi come prodotto di una trasformazione-creazione. In ogni caso, quasi mai si tratta di barrique nuove e per quanto riguarda la Coulée de Serrant si tratta, comunque, di legni non tostati, impiegati per la fase di fermentazione e di affinamento. La macerazione sulle bucce è brevissima, dura solo due ore: non c'è bisogno di tempo ulteriore perché, il lavoro in vigna, ha dato uve tali da ottenere uno scambio di sostanze tra buccia e polpa veloce ed immediato. La fermentazione avviene per 3 giorni in barrique. Nel vino non vengono mai lasciati zuccheri residui, almeno non volontariamente: gli zuccheri ammaliano il degustatore e questo non è lo scopo di Joly! Nessuna chaptalisation, nessun intervento in cantina, nessuna decantazione delle fecce, niente chiarifiche, niente lieviti selezionati, niente controlli di temperature, affinamento per 6/8 mesi in legno e poi bottiglia: Joly durante la fermentazione si limita a lasciare le porte della sua cantina aperte!

La produzione media si attesta intorno alle 20-25.000 bottiglie, un quantitativo irrisorio se si pensa ai tantissimi estimatori nel mondo di questo **vino icona** della sua tipologia.

Quest'oggi ho avuto la fortuna di degustare la **Coulée de Serrant targata 2000!**

Nel calice si presenta con una vivace e luminosa veste dorata, molto composta nelle roteazioni del calice.

Al naso è un tripudio. Su una nota affumicata di fondo si colgono note di muschio ed erbe balsamiche in primis, poi via via di tabacco, zenzero, zafferano, miele, agrumi canditi e tè verde.

Il sorso è di grande impatto, opulento, grasso ed avvolgente, sostenuto da una buona freschezza ed una stimolante salinità, con una lunga chiusura di bocca che ricorda

soprattutto il miele, le note erbacee e balsamiche.

Ho avuto modo di apprezzare la Coulée de Serrant in un ampio calice intorno ai 14°C dopo averla stappata la mattina, ed averne apprezzato una **maggiore espressività ed armonia addirittura il giorno successivo.**

Personalmente è un vino su cui ho preferito meditare anziché pensare ad un eventuale abbinamento: il protagonista assoluto è stato lui!!!

Prezzo in enoteca: 80-90€ (per le ultime annate in commercio)

Contatti: coulee-de-serrant.com

**Antonio Indovino, Sommelier dello Yacht Club di Marina di Stabia,
Responsabile del GDS AIS Penisola Sorrentina**

I contenuti presenti sul blog **Il Narratore Enoico**, dei quali è autore il proprietario del blog, non possono essere copiati, riprodotti, pubblicati o redistribuiti perché appartenenti all'autore stesso.

E' vietata la copia e la riproduzione dei contenuti in qualsiasi modo o forma.

E' vietata la pubblicazione e la redistribuzione dei contenuti non autorizzata espressamente dall'autore.

Copyright © **Il Narratore Enoico** by **Antonio Indovino**. All rights reserved.