





*La Moynerie*

APPELLATION **POUILLY-FUMÉ** CONTRÔLÉE

2008

*Michel Recolte et Fils*

**Di Antonio Indovino**

**Pouilly Fumé AOC, La Moynerie, Michel Redde ef Fils, 2008**

Ci troviamo a **Pouilly-sur-Loire**, 200 Km a sud di Parigi, ed esattamente a Saint-Andelain, una piccola cittadina di poco più di 500 abitanti lungo la riva destra della Loira.

I vigneti di quest'area hanno origini molto antiche: la zona era già coltivata a vite quando fu invasa dai Romani, ma ancora una volta furono i monaci a dare un impulso decisivo alla tradizione vitivinicola della regione.

Dalle colline i vini arrivavano a Orléans trasportati in battello lungo il fiume, quindi venivano inviati alle ricche mense di Parigi. L'enologia della zona ebbe una battuta di arresto attorno al 1860, quando il mercato dell'uva da tavola era più redditizio di quello del vino. Ma la crisi durò solo fino all'inizio del XX secolo, quando si riprese il lavoro in vigna e soprattutto in cantina.

È qui che **Michel Redde** nei primi anni '50, appena 20enne, decide di seguire le orme del padre e comunque di portare avanti le vigne di proprietà della famiglia Redde: Vignerons dal 1630, anno in cui il frate François Redde ha iniziato a lavorare come enologo a Pouilly-sur-Loire.

Michel, con il suo coraggio e la tenacia che lo contraddistinguono, e con il supporto della moglie Simone, acquista altri appezzamenti che successivamente reimpianta a Sauvignon Blanc, andando ad ampliare il vigneto di famiglia.

Nel Luglio del 1966 decide di costruire una sala di degustazione che chiama **The Moynerie** (a ricordare le sue origini, visto che l'attività di enologo era una volta riservata ai soli monaci) lungo la famosa Route Nationale 7.

Questa era aperta ai clienti francesi ed ai turisti di passaggio ai quali far degustare il suo Pouilly Fumé.

Nel 1977 Thierry, figlio di Simone e Michael, si è unito ai genitori portando nuove idee: nel 2001 decide di strutturare la cantina su 3 livelli in modo da spostare i vini per gravità durante le varie fasi che precedono e portano all'imbottigliamento del prodotto finale.

Nel 2003 e nel 2005 subentrano rispettivamente Sébastien e Romain, figli di Thierry, che sulle orme del nonno e del padre portano avanti l'azienda e la tradizione familiare con la stessa filosofia: portare in bottiglia con passione e dedizione l'espressione del vitigno e del terroir.

Oggi Moynerie gestisce 42 ettari nel cuore della denominazione **Pouilly Fumé AOC**, nel pieno rispetto dell'ecosistema vigna: condotta in regime biologico, con basse rese, e lavorazioni esclusivamente manuali.

Quest'oggi ho avuto la fortuna di degustare **La Moynerie 2008**.

È un vino ottenuto dalla vinificazione di Sauvignon Blanc in purezza, localmente detto anche Blanc Fumé per la patina grigiastra che ricopre gli acini.

Le uve vengono da 4 diverse vigne, con altrettante morfologie del suolo: **marne kimmeridgiane** (Pouilly-sur-Loire), **silicio albiano** (Saint-Andelain), **calcare portlandiano** (Tracy-sur-Loire) e **calcare oxfordiano** (Saint-Martin-sur-Nohain).

Le viti, allevate con una densità d'impianto di 10000 ceppi/ha, hanno un'età media di 20-25 anni, dalle quali si ricavano rese di 45-50 q/ha.

Dopo la raccolta rigorosamente manuale in cassette da 10-12 Kg le uve vengono vinificate ed affinate in vasche di acciaio inox e botti per 10-12 mesi sui lieviti (secondo annata).

Nel calice il vino si presenta con una vivace e consistente veste paglierina dai riflessi dorati.

Al naso si percepiscono profumi che ricordano i frutti esotici maturi come il mango e l'ananas, gli agrumi canditi, il fieno e la mandorla tostata, il

tutto su una nota affumicata di fondo.

In bocca il vino è sì avvolgente, ma fresco e salino, equilibrato ed armonico, dalla grandissima piacevolezza e sorbevolezza, con una lunga chiusura dai toni esotici ed affumicati.

Ho avuto modo di apprezzare il **Pouilly Fumé La Moynerie** in un calice abbastanza voluminoso, intorno ai 12°C.

Personalmente lo abbinerei ad un "Risotto Asparagi e Gamberi con Olio all'Aglio bruciato".

Prezzo in enoteca: 25-30€ (per le ultime annate in commercio)

Contatti: [www.michel-redde.fr](http://www.michel-redde.fr)

**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.