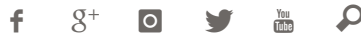


[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

COUR-CHEVERNY: PATRIA DEL ROMORANTIN



AIS MILANO · 9 SETTEMBRE 2016

♥ 0 👁 252 ➦ 0



cheverny_romorantin

Cour-Cheverny: patria del Romorantin –



*In collaborazione con **AIS Milano**.*

La valle della Loira, nota per i suoi castelli mirabili esempi di maestria costruttiva e dello splendore dell'aristocrazia francese, è altrettanto conosciuta per i suoi vini che vengono coltivati un po' lungo tutto il percorso del fiume che si snoda dal massiccio centrale all'oceano atlantico.

Il susseguirsi delle aree vitivinicole è ripartito in numerose denominazioni AOC (Appellation d'origine contrôlée) di cui solo poche godono di rinomanza mondiale come, per esempio, Sancerre e Pouilly Fumé. La notorietà di alcune realtà rischia di offuscare altre più piccole e meno famose ma parimenti interessanti in termini di qualità delle produzioni.

La AOC Cour-Cheverny rientra in questo secondo gruppo. Siamo nel Dipartimento della Loire-et-Cher, nella regione del Centro e questa piccola denominazione, nata nel 1993, può contare solo su una cinquantina di ettari coltivati solo ed esclusivamente con il vitigno Romorantin.

Pare che sia stato, nel 1519, Federico I di Francia ad introdurre questa varietà, portandone 60.000 ceppi dalla Borgogna dove era ampiamente coltivata; fu piantata nella zona attorno al castello di Romorantin dove viveva la madre del re, Luisa di Savoia.

Il Romorantin, vitigno a bacca bianca, è il risultato dell'incrocio tra il gouias bianco e il pinot fin tinturier (una varietà di pinot nero). Pur trattandosi dello stesso incrocio dello chardonnay, non ha avuto la stessa fortuna forse anche perché è molto sensibile alla muffa grigia e le rese sono incostanti negli anni.

Vitigno scontroso e ostico dunque che ama i terreni ricchi di silicio, argilla e calcare come sono quelli di Cour-Cheverny.

I vignaioli della AOC, tra cui ricordiamo Domaine de Huards e Domaine de Montcy, vanno particolarmente fieri di questo vitigno autoctono di cui si sentono i custodi.

I vini che se ne ottengono hanno un colore giallo paglierino di grande lucentezza.

All'olfatto spiccano le note di fiori di primavera, di frutti tropicali e di rinfrescanti agrumi; una decisa vena minerale di pietra focaia accompagna i sentori di erbe aromatiche fresche di timo e basilico. Conclude un leggero sbuffo di miele di acacia.

In bocca la freschezza si esprime nelle note di frutta (mela e susina gialla) sviluppandosi con un lunghissimo finale minerale coerente con il naso. L'acidità vibrante sostenuta dalla sapidità garantisce ottime prospettive di invecchiamento e alto potenziale qualitativo.

In caso di uve raccolte tardivamente si ottiene un vino dolce che rimanda ai vini mai secchi dei tempi passati.

Il vino giovane trova nelle ostriche e nei frutti di mare il connubio gastronomico ideale mentre un vino maggiormente invecchiato si abbina felicemente all'aragosta o al formaggio di capra.

La temperatura di servizio, tra gli 8 e i 10 °C, può essere elevata di qualche grado per consentire di apprezzare maggiormente i profumi.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Ais Milano Cour-Cheverny Romorantin vino wine

THE AUTHOR

AIS MILANO



*L'Associazione Italiana Sommelier è stata fondata il 7 luglio 1965.
Il 6 aprile 1973, con decreto n° 539 del Presidente della Repubblica, ha ottenuto
il riconoscimento giuridico dello Stato, Socio Fondatore e Membro della
Worldwide Sommelier Association.*



CERCA

CERCA

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

