

MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

I PINOT NERO DEL DOMAINE ALBERT MANN



AIS MILANO • 11 MAGGIO 2018

♥ 0 👁 13 ➦ 0



CC0 Creative Commons, via Pixabay

I pinot nero del Domaine Albert Mann



In collaborazione con **AIS Milano**.

Sono i due fratelli Maurice e Jacky Barthelmé a guidare il Domaine Albert Mann, in Alsazia. Una delle cantine più importanti della regione i cui vini raccolgono le migliori votazioni nelle guide e nei concorsi internazionali; miglior viticoltore del 2012 secondo la prestigiosa Revue du Vin de France.

Verso la metà degli anni Novanta, Albert Mann, padre di Marie-Claire Barthelmé moglie di Maurice, inizia l'attività di vigneron. Dagli iniziali 8 ettari di vigneto successive acquisizioni hanno portato la superficie vitata agli attuali 23 ettari ripartiti su 9 comuni differenti e comprendenti ben cinque Grand Cru.

Maurice segue in particolare il vigneto che conduce da sempre in regime biologico e dal 1997 in biodinamica. Alla base un grande rispetto per il territorio e per ogni terroir (l'insieme di vitigno, terreno e microclima) dei quali Jacky cerca di rispettare le caratteristiche peculiari portandone nei vini l'essenza e la tipicità.

Il Domaine Albert Mann produce, a giudizio degli esperti, tra i migliori, o forse i migliori, Pinot Nero d'Alsazia. In questa terra, conosciuta al grande pubblico per le uve a bacca bianca, il pinot nero è stato sempre coltivato nel Domaine.

Questo vitigno è stato impiantato su scelti terreni argillo-calcarei, i cloni utilizzati sono sia locali che provenienti dalla Borgogna o dalla Mosella, la densità di impianto è alta e i portainnesti sono stati selezionati tra quelli meno vigorosi.

Durante la vendemmia, la cernita dei grappoli viene effettuata direttamente nel vigneto per portare in cantina solo il prodotto migliore, esente da muffe e da ogni tipo di imperfezione. In vinificazione viene ricercata la finezza piuttosto che la struttura.

Sono quattro le differenti etichette di Pinot Nero che Domaine Albert Mann produce.

Il "Clos de La Faille", un monopole, ovvero un appezzamento appartenente a un'unica proprietà, posto su una faglia e costituito da suolo povero, in una sezione rosso di colore data la grande presenza di materiale ferroso e da un altro lato a prevalenza granito. Se ne ricava un vino dalle caratteristiche fruttate, giocato sull'eleganza e non sulla struttura.

Altre due etichette, seppure provengano da terreni classificati Grand Cru, non possono riportare questa menzione in quanto riservata solo ai vini da uve a bacca bianca.

Ecco dunque il "P" proveniente da suoli calcarei e da vigneti impiantati nel 1975 e nel 2008 e l'"H" per il quale sono utilizzate uve coltivate in vigneti posti su suoli maggiormente ricchi di argilla e piante del 1965 e del 1977; un vino di maggior struttura.

Il "Les Saintes Claires", vigneto posto tra due Grand Cru in uno dei terreni migliori per il pinot nero d'Alsazia con suolo calcareo. Il vigneto è stato piantato da un precedente proprietario che l'aveva successivamente abbandonato verso la fine degli anni '90. Dopo l'acquisizione da parte del Domaine, ha ripreso la produzione nel 2008.

il vino colpisce per la sua eleganza e finezza. Un'esplosione di profumi che muta di vendemmia in vendemmia ma sempre caratterizzata da grande classe. In bocca una grande struttura per un vino che racchiude note sapide, un tannino setoso e una lunghissima persistenza gusto olfattiva.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: [Ais Milano](#) [Alsazia](#) [Domaine Albert Mann](#) [pinot nero](#) [vino](#) [wine](#)

ALTRI ARTICOLI