

Sarfati

vini naturali

Nel listino Sarfati Vini Naturali

entra Chamonard, uno dei più grandi produttori di Morgon

Comunicato ufficiale | Milano, 12 giugno 2012

Probabilmente non c'è esempio migliore di un eccellente Beaujolais per sfatare il pregiudizio di cui soffrono da anni questi vini, principalmente a causa della cattiva reputazione che ha saputo "guadagnarsi" il Beaujolais Nouveau in tempi recenti.

Ma della superficialità dei novelli francesi i **Morgon** del domaine **Joseph Chamonard** non hanno proprio nulla. A cominciare dalla nobiltà del terroir del cru più quotato della regione: Morgon è la punta di diamante delle denominazioni specifiche del sud della Borgogna, là dove il suolo diviene granitico o scistoso, e dove il pinot noir lascia il passo al succoso **gamay**, allevato ad **alberello**, e vendemmiato a mano.

Tra i produttori di questa *Appellation*, Joseph Chamonard si distingueva già mezzo secolo fa. A quel tempo, quest'erede di un'antica famiglia di vignaioli vendeva già la stragrande maggioranza del suo vino in bottiglia, contrariamente a tanti colleghi che cedevano uve o vini ai commercianti.

Ma a fare la differenza non è solo questo. I vigneti Chamonard non hanno mai visto fertilizzanti chimici o anticrittogamici di sintesi. **Jean-Claude** e **Geneviève Chanudet**, che un quarto di secolo fa hanno raccolto il testimone del padre di lei, non rivendicano alcun label di certificazione biologica, ma continuano a lavorare nel solco di una viticoltura sana e mai invasiva. Lo stesso accade in cantina, dove gli additivi enologici sono banditi, le vinificazioni avvengono in parte in legno, i lieviti sono spontanei e l'uso dei solfiti è limitatissimo.

Il risultato sono vini di **Morgon** e di **Fleurie** di grande **finezza gustativa**, puri, setosi, di bel piglio tannico e naturale sapidità. Beaujolais di classe nel solco della migliore tradizione, che si distinguono, oltre che per la loro indubbia eleganza e facilità di beva giovanile anche per una straordinaria (e insospettabile) vocazione per l'**invecchiamento** in bottiglia, capace di dare negli anni vini evoluti, complessi e affascinanti, che non perdono mai la loro brillante freschezza gustativa.

Ora i vini Chamonard sono importati e distribuiti in Italia da Stefano Sarfati. Una scoperta emozionante...