VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU
LES CHAUMES

"La Borgogna non ha fatto niente di meglio di questo piccolo angolo in cui ha unito i suoi incantesimi", scrive Gaston Roupnel, lo scrittore borgognone. La "perla nel mezzo della collana borgognona" comprende favolosi Grands Crus: Romanée-Conti, Romanée Saint-Vivant, La Romanée, La Tâche, La Grande Rue, Richebourg e nella vicina città di Flagey-Échezeaux, Échezeaux e Grands-Échezeaux . Vicino al paradiso, fondata nel 1936, la denominazione VOSNE-ROMANÉE e i suoi Premiers Crus condividono l'espressione più sublime del Pinot Nero.

La denominazione si trova su entrambi i lati del Grands Crus, in cima alla collina o ai piedi, a volte estendendoli alla stessa altitudine. Ci sono calcari mescolati con marne di argilla ad una profondità che varia da alcune decine di centimetri a 1 metro. Esposizione a est.

Un vino rosso, con una sfumatura che varia dal rubino puro al tulipano nero. Un color rosso fuoco, a volte tendente al granato o al viola scuro. Il frutto molto maturo su uno sfondo speziato costituisce il bouquet frequente, assortito con fragola e lampone, mirtillo e ribes nero. Questo complesso di aromi fusi e raffinati si evolve con l'età verso il brandy di ciliegia, canditi, pelle e pelliccia. Al palato, vellutato e distinto, c'è la pienezza di un Pinot Nero di alta classe. Un vino da invecchiamento ovviamente, bilanciando ricchezza e tannini, struttura e architettura sotto un attacco ben rimosso. Lo sfondo può apparire austero nella sua giovinezza: la denominazione Vosne-Romanée deve sviluppare la sua struttura e la sua grassezza in bottiglia. Spesso corposo, come un nudo di Rubens, voluttuoso e fuori dalla sua cornice.

Sotto una potente architettura tannica, ma vellutata a volontà, questo vino opulento, corposo e speziato della denominazione Vosne-Romanée, preferisce carni forti e con fibre ben definite, che può domare e avvolgere. Il pollame arrosto, l'agnello pazientemente arrostito nel forno e gli uccelli selvatici arrostiti saranno di gran lunga la sua preferenza. Ma una bistecca di manzo magra, soda al palato,

troverà una risposta arrotondata, e anche il couscous piccante con pollame sarà deliziato. Con i buongustai, anche l'accordo originale su un foie gras in padella ha i suoi affezionati. Data la sua potenza, la denominazione Vosne-Romanée può essere associata a formaggi dai sapori forti come époisses, langres, Saint-Florentin, Aisy ash ma anche cîteaux.
Temperatura di servizio: da 14 a 16 ° C.