



Vignoble Daunny






A Crézancy-en-Sancerre, al **Vignoble Dauny**, tredici generazioni si susseguono dal 1863. Tre di queste generazioni praticano Agricoltura Biologica, dal 1964.

I **Dauny** appartengono a una vecchia famiglia di viticoltori della regione di SANCERRE, che coltiva viti sulle famose pendici di “CHAMPTIN” dal 1683. Nicole e Christian Dauny rappresentano la dodicesima generazione e la tredicesima assicura continuità, grazie ai loro figli Benoît e Thibaut, che si sono uniti all’azienda rispettivamente nel 1999 e nel 2007. Fu nel 1964 che Lucien Dauny, il padre di Christian, decise di convertire la vigna in agricoltura biologica.

I suoi propositi furono quelli di migliorare la fertilità del suolo a lungo termine, eliminare molte forme di inquinamento e fornire ai consumatori un prodotto sano, naturale ed equilibrato, un complemento essenziale per una buona alimentazione. I vini provengono quindi da viti coltivate senza fertilizzanti chimici, senza diserbanti, senza insetticidi o acaricidi, senza fungicidi sintetici. Oggi vengono rispettate le specifiche in conformità con la legislazione europea sull’agricoltura biologica.

I controlli e la certificazione dei vini biologici sono effettuati da **Certificazione Bureau Véritas France FR-BIO10**.

Dauny è un’azienda familiare che coltiva oggi 16,82 ettari.

I vitigni sono i seguenti:

- 12,86 ettari piantati con Sauvignon. Producono il Sancerre Blanc
- 3,96 ettari coltivati a Pinot Noir. Producono i Sancerre Rouge e Rosé.

La gamma dei prodotti comprende:

- 4 Sancerre Blanc (75% della produzione)
- 2 Sancerre Rouge (20% della produzione)
- 1 Sancerre Rosé (5% della produzione)

STORIA

Molte leggende narrano che, fin dai tempi antichi, la vite è sempre stata presente a Sancerre. Si ritiene sia stata la prima zona della Gallia coltivata a vigneto dai Romani, forse nel I secolo d.C. Già nel 582, Grégoire de Tours indicava l’esistenza della vite nei suoi scritti.

Nel XII secolo la viticoltura conobbe una notevole crescita, grazie ai monaci agostiniani di San Saturno e ai conti di Sancerre.

La zona di Sancerre, oltre alle favorevoli caratteristiche del terroir, si trovava all’incrocio tra un’antica via romana e un fiume navigabile ed era inoltre vicina alle importanti città di Orléans e di Bourges, sedi dei ducati di Orléans e di Berry e storicamente legati al ducato di Borgogna.



Quest'ultimo fattore potrebbe aver avuto un ruolo nell'introduzione nella regione dei vitigni a bacca rossa Pinot Noir e, in misura minore, Gamay dai quali si produsse un famoso vino rosso che venne esportato lungo la Loira e, per questo motivo, venne spesso menzionato negli scritti reali. Il duca Jean de Berry lo considerò il miglior vino del regno.

In tempi a noi più prossimi, la vite a Sancerre subì grandi sconvolgimenti: fu distrutta dalla fillossera alla fine del XIX secolo. Venne mantenuto qualche vigneto a Pinot Noir, mentre il Gamay scomparve. Successivamente, si affermò il vitigno Sauvignon, particolarmente ben adattato al clima e al portainnesto americano. Il terroir e l'uomo lo trasformeranno in un vino dalle notevoli qualità. È quindi il Sauvignon che consentirà al Sancerre Blanc di ottenere la A.O.C. nel 1936. Nel 1959, Sancerre Rouge e Rosé, ottenuti dal Pinot Noir, furono a loro volta classificati come A.O.C.

TERROIR

Situata sulla riva sinistra della Loira, 45 km a est di Bourges, l'Appellation Sancerre copre circa 2.900 ettari classificati come A.O.C. e attualmente 2.291 ettari sono piantati a Sauvignon e 612 ettari sono piantati a Pinot Noir. L'altezza varia dai 200 ai 400 metri s.l.m.

Secondo le normative A.O.C. le rese per il Sancerre Blanc sono limitate ad un massimo di 60 ettolitri per ettaro, mentre per il Sancerre Rouge e Rosé sono limitate a un massimo di 55 ettolitri per ettaro.

Per quanto riguarda il clima, l'Appellation Sancerre è, insieme alla vicina Appellation Pouilly-Fumé, la più orientale tra quelle della Valle della Loira. Si trova a quasi 500 chilometri dall'Oceano Atlantico e comunque più vicina alle propaggini meridionali dell'Appellation Champagne che a molte della Valle della Loira, quali A.O.C. Vouvray e A.O.C. Chinon.

La distanza dall'Oceano Atlantico dà a questa regione un clima continentale, diverso rispetto al tipico clima del resto della Valle della Loira, con estati calde e brevi ed inverni freddi e lunghi che possono comportare il rischio di gelate primaverili.





Dal punto di vista geologico, la città di Sancerre si trova su uno sperone di gesso che, partendo dalle scogliere di Dover, affiora nella Champagne e nella zona di Chablis. Quattro tipi di terreno compongono il sottosuolo del vigneto Sancerre:

- **Terres Blanches:** terreni ricchi di calcare (gesso) ed argilla. La caratteristica di questo terroir è quella di rallentare la maturazione dell'uva con la conseguente possibilità di vendemmie tardive. I vini hanno una evoluzione lenta, subito sono un poco nervosi e necessitano di almeno un anno di maturazione. Gli aromi sono floreali e fruttati e solo leggermente vegetali. In bocca sono rotondi di corpo, molto fini ed equilibrati. Reggono un grande invecchiamento;

- **Les Griottes:** suolo calcareo tenero (gessoso), dà vini di grande personalità che richiedono pazienza perché riescono a esprimersi solo dopo parecchi anni. Equilibrati e rotondi, offrono una gamma olfattiva in continuo divenire;

- **Les Caillottes:** suolo calcareo composto di marne e ghiaia. I vini di questa zona sono molto aromatici con sentori di bosso e di agrumi e sono subito pronti al consumo. Rappresentano il 50% della denominazione.

- **Silicio:** terreno più giovane, situato nelle zone più vicine alla riva della Loira, è un suolo pietroso comunemente chiamato "cailloux". Su questo terreno, che ha una grande capacità ad accumulare il calore, le uve maturano molto in fretta. Gli aromi sono su note speziate molto forti nel primo periodo e spesso si riscontra un eccesso di durezza. Dopo un periodo di invecchiamento i vini si aprono ed esprimono in pieno la loro potenza. Reggono bene un lungo invecchiamento.

L'area della Appellation Cotrollée Sancerre comprende i seguenti 14 comuni:

Bannay, Bué, Crézancy-en-Sancerre, Menetou-Râtel, Ménétréol, Montigny, Saint-Satur, Saint-Gemme-en-Sancerrois, Sancerre, Sury-en-Vaux, Thauvenay, Veaugues, Verdigny e Vinon.

Sancerre è spesso paragonato alla vicina Pouilly-Fumé, appellation al 100% vitata Sauvignon Blanc. In linea di massima, Sancerre tende ad avere un corpo più pieno con aromi più pronunciati, mentre i vini Pouilly-Fumé sono più profumati. Tuttavia, entrambi i vini hanno naturalmente una alta acidità e esprimono note minerali, note di pietra focaia, descritte come pierre à fusil o gunflint, così come note agrumate e speziate.





TRIMBOLI
WINES S.r.l.





SANCERRE BLANC CAILLOTES



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
8,51 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 65.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 22 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 23°C.

CHIARIFICAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: da 3 a 5 anni.

ABBINAMENTO:
pesce freddo, ostriche, frutti di mare, crostacei, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Veritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



SANCERRE BLANC TERRES BLANCHES



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: argillo-calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
2,10 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 15.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 28 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 23°C.

CHIARIFCAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: da 4 a 7 anni.

ABBINAMENTO:
crostacei, pesce caldo, frutti di mare, carni grigliate, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



Vignoble Dauny

SANCERRE BLANC CLOS DU ROY



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:

1,63 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 12.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 50 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:

normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 25°C.

CHIARIFICAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: da 5 a 8 anni.

ABBINAMENTO:

prodotti del mare, foie gras, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Bureau Veritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



SANCERRE BLANC CUVÉE ROMBLE



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Sauvignon.

CATEGORIA: bianco secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: argillo-calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
0,80 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 3.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 45 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in barriques di rovere.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 25°C.

CHIARIFCAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10 ÷ 12°C.

CONSERVAZIONE: oltre 10 anni.

ABBINAMENTO:
aperitivi, pesci caldi, carni bianche, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



SANCERRE ROSÉ PYNOZ



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Pinot Noir.

CATEGORIA: rosé secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:
0,9 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 6.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 16 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:
normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 25°C.

CHIARIFICAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 ÷ 10°C.

CONSERVAZIONE: da 2 a 4 anni.

ABBINAMENTO:
antipasti, salumi, carni alla griglia, piatti esotici, dessert.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:
Bureau Véritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



SANCERRE ROUGE PYNOZ



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Pinot Noir.

CATEGORIA: rosso leggero secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:

1,88 ettari.

PRODUZIONE ANNUA: 15.000 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 25 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:

normalmente intorno alla metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in cuvée inox.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 20 a 28°C.

CHIARIFICAZIONE: bentonite (argilla).

FILTRAZIONE: filtro Kieselguhr (farina di diatomee).

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 12 ÷ 15°C.

CONSERVAZIONE: da 4 a 6 anni.

ABBINAMENTO:

carni bianche, selvaggina da piuma, formaggi.
Servito fresco, può anche accompagnare un pesce.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Bureau Véritas Certification France (FR-BIO₁₀).
Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



SANCERRE ROUGE COUVÉE ROMBLE



ZONA DI PRODUZIONE:

Vallée de la Loire (A.O.C. Sancerre).

UVE: 100% Pinot Noir.

CATEGORIA: rosso secco.

TIPOLOGIA DEL SUOLO: calcareo.

SUPERFICIE DELLA VIGNA DEDICATA A QUESTO VINO:

1,00 ettaro.

PRODUZIONE ANNUA: 3.600 bottiglie.

ETÀ MEDIA DELLA VIGNA: 50 anni.

PERIODO DELLA VENDEMMIA:

normalmente nella prima metà di settembre.

VENDEMMIA: meccanica.

PRESSATURA: pneumatica.

VINIFICAZIONE: in barriques di rovere.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: da 18 a 28°C.

FILTRAZIONE: nessuna.

TAPPO: sughero naturale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14 ÷ 17°C.

CONSERVAZIONE: oltre 10 anni.

ABBINAMENTO:

carni bianche, selvaggina, carni rosse, formaggi.

PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Bureau Veritas Certification France (FR-BIO₁₀).

Conversione in agricoltura biologica nel 1964.



TRIMBOLI
WINES S.r.l.

Trimboli Wines S.r.l.

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

info@trimboliwines.com

www.trimboliwines.com



@TrimboliWines



trimboli_wines



www.youtube.com/channel

C.F. e P.IVA: 10532380960