



*Domaine de la Choupette*  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE





## STORIA

La tenuta di famiglia, creata nel settembre 1992, si trova nel cuore del villaggio di Santenay, all'estremità meridionale della Côte de Beaune, su un vigneto di 13 ettari. I gemelli Jean Christophe e Philippe Gutrin sono la terza generazione di vignaioli del Domaine de la Choupette, da loro direttamente gestito a partire dal 2002, subentrando al padre Michel, che a sua volta lo aveva ereditato dal padre Joseph.

Fino a pochi anni fa non producevano per la tenuta ma, principalmente, per un famosissimo "négociant". È così ancora oggi, anche se viene progressivamente ridotta la quota di vino a lui destinata. Molti di questi vini sono stati pluripremiati.



Il Domaine de la Choupette possiede vigneti a Santenay, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Maranges. Dispone di moderne attrezzature per la coltivazione della vite e la vinificazione, ma l'attaccamento ed il rispetto delle tradizioni che hanno reso grande la reputazione della regione enologica della Borgogna è molto forte. La ricerca della qualità è una costante preoccupazione, l'intero processo di elaborazione dei vini, a partire dal lavoro della vite, è oggetto di molta attenzione. Ecco perché vengono utilizzati vecchi tini e botti di rovere per la vinificazione e l'invecchiamento dei vini.

Da quando Philippe e Jean Christophe hanno rilevato la tenuta vinicola, hanno iniziato ad applicare pratiche di coltivazione sostenibili. Le vigne vengono arate sistematicamente per arieggiare la terra e per trattenere la materia organica nel terreno. In questo modo si ottiene una fertilizzazione naturale. Nella denominazione 1<sup>er</sup> cru viene mantenuta una copertura verde naturale sul terreno





per mantenere l'umidità e competere con le viti. Diminuisce un po' la resa ma migliora la concentrazione nelle viti.

Da più di 5 anni gli apporti chimici sono stati drasticamente ridotti e la strategia fitosanitaria è stata completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto. Il vigneto è suddiviso in 45 diversi appezzamenti distribuiti su 5 denominazioni.

Per lo Chardonnay viene utilizzata la potatura a Guyot Semplice, eliminando tutte le doppie gemme. Per il Pinot Noir si utilizza il Cordon de Royat, con l'obiettivo di limitare le rese, aumentare il soleggiamento, areare le viti e migliorare la maturità. L'azienda produce vini bianchi pluripremiati da uve Chardonnay e vini rossi da uve Pinot Noir.

## VINIFICAZIONE

La vendemmia delle uve Chardonnay viene sempre effettuata manualmente, conferita in cantina e parzialmente diraspata, viene quindi pigiata, svinata e travasata subito in "muids" (grandi botti in legno) e "half muids" per la fermentazione alcolica. Questa fermentazione prende avvio da sola o con l'aggiunta di lievito madre, come spesso accade. La temperatura di fermentazione è di 25°C controllata con "bandierine" (dispositivi di raffreddamento che sembrano serpentine immerse nelle botti). La temperatura nelle botti è mantenuta a questo livello e i vignaioli non abbassano la temperatura fin quando non sono consumati tutti gli zuccheri. Poi c'è il rimescolamento delle fecce nelle botti e il rabbocco una o due volte a settimana.

La fermentazione malolattica avviene in gennaio/febbraio alzando la temperatura tramite le "bandierine". L'affinamento dura 10/12 mesi, secondo le valutazioni dell'enologo.

Successivamente il vino viene travasato in tini per l'assemblaggio in diverse botti aventi caratteristiche proprie e addizionato di solfiti prima dell'imbottigliamento nel mese di luglio. La vendemmia delle uve Pinot Noir viene sempre effettuata manualmente, conferita in cantina e completamente diraspata, viene quindi pigiata, svinata, viene eseguita la follatura del cappello e la fermentazione alcolica avviene in tino. Questa fermentazione inizia il più delle volte tramite lieviti indigeni in quantità sufficiente, altrimenti si aggiungono lieviti starter.

La temperatura di fermentazione è di 30°C controllata con "bandierine" immerse nelle vasche. Il vino viene trasferito in botti di rovere della Foresta di Tronçais, si aggiunge il succo della pressa e, come sui vini bianchi, si rimescola nelle botti e si rabbocca ogni settimana o, se necessario, due volte a settimana.

La fermentazione malolattica viene svolta non appena la temperatura si rialza. L'affinamento dura 10/12 mesi in botti di primo, secondo e terzo passaggio.

Il vino viene poi travasato in tini per l'assemblaggio con le diverse botti e si aggiungono solfiti prima dell'imbottigliamento durante il periodo di agosto.





## DENOMINAZIONI

### Santenay

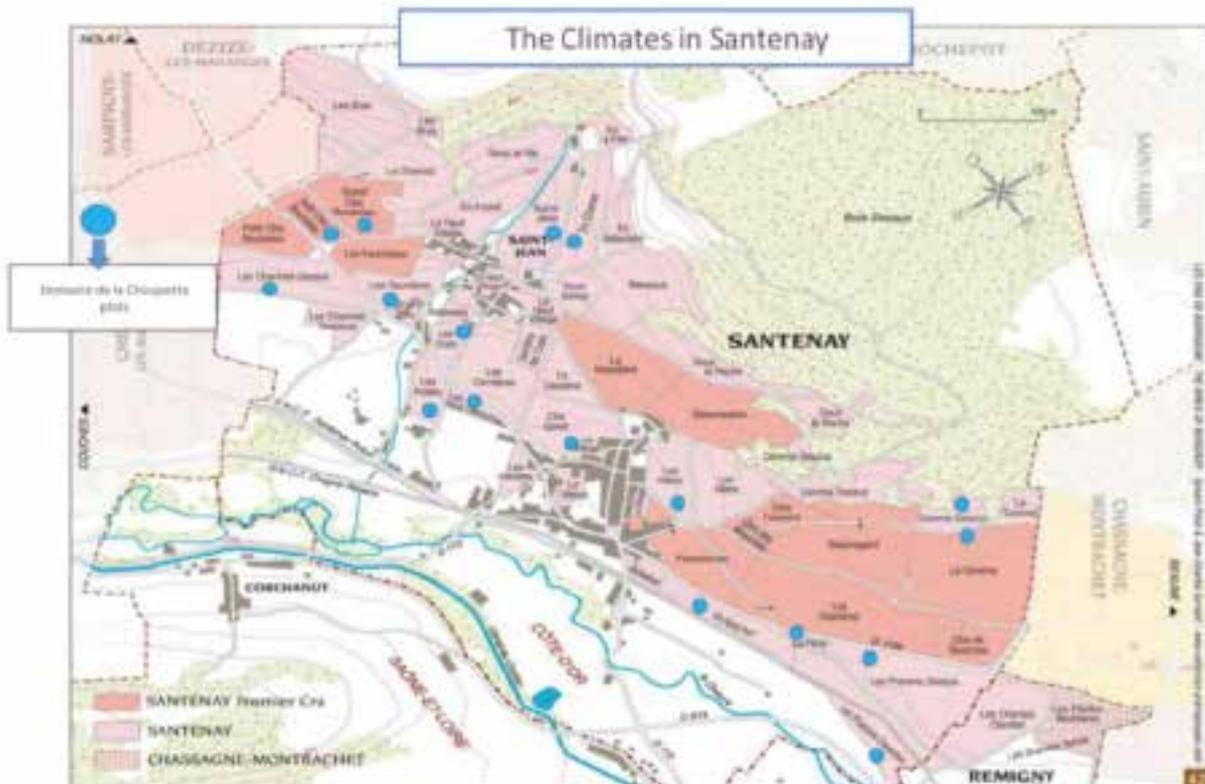
I vini di Santenay e della vicina Remigny presentano differenze evidenti a seconda della parte della denominazione da cui provengono. Le case di Santenay e le frazioni associate formano una manciata di piccoli gruppi e dalle cime delle colline si possono godere meravigliose viste panoramiche. L'occupazione umana qui risale alla preistoria. Lo status di AOC Santenay è stato istituito nel 1937. Anche il mulino a vento di Sorine rappresenta una parte importante della storia di questo comune.

### Terroir

Calcari grigiastri occupano le alture fino a un'altezza di 500 metri.

Più in basso lungo il pendio, a partire dalla linea dei 300 metri, si trovano calcari oolitici, oolite bianca, marne, calcari a forma di rene e oolite inferiore su uno strato di marna. La posizione dei vigneti è ideale con esposizioni tra Est e Sud. Santenay produce principalmente vino rosso da uve Pinot Noir ma anche degli ottimi vini bianchi da uve Chardonnay.

Il Santenay Blanc "St-Jean" del Domaine de La Choupette è limpido e brillante, minerale e floreale, fresco e vigoroso. La sua espressione aromatica è caratterizzata da note di felce e nocciola.





## Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet, insieme a Chassagne, è l'espressione più perfetta dell'uva Chardonnay. La denominazione nasce nel 1937 su terreni distanti solo pochi metri dai Grands Crus. I vini bianchi hanno personalità ben definite e una reputazione consolidata. Gli appezzamenti che confinano con la frazione di Blagny producono un ottimo vino rosso da uve Pinot Noir.

### Terroir

Le viti occupano in molti casi suoli calcarei bruni, ovvero suoli in cui il calcare si alterna a marne e argille calcaree. I suoli sono profondi in alcuni punti. In altri, la roccia è esposta in superficie. Dove sono presenti alluvioni argillose, queste sono più grossolane più in alto e più fini ai piedi del pendio. Esposizioni Est e Sud-Est. L'altitudine va dai 230 ai 320 metri.

Il vino bianco si presenta tipicamente di colore oro brillante con riflessi verdognoli, che diventano più intensi con l'invecchiamento. Il profumo unisce fiori di biancospino, uva matura, marzapane, nocciola, ambra, citronella e mela verde. Gli aromi di latte (burro, croissant caldo) e minerali (pietra focaia) sono comuni, così come il miele. Corpo e profumo si fondono in una sottile armonia. Questo vino unisce la grazia con un carattere ben definito e una notevole concentrazione.





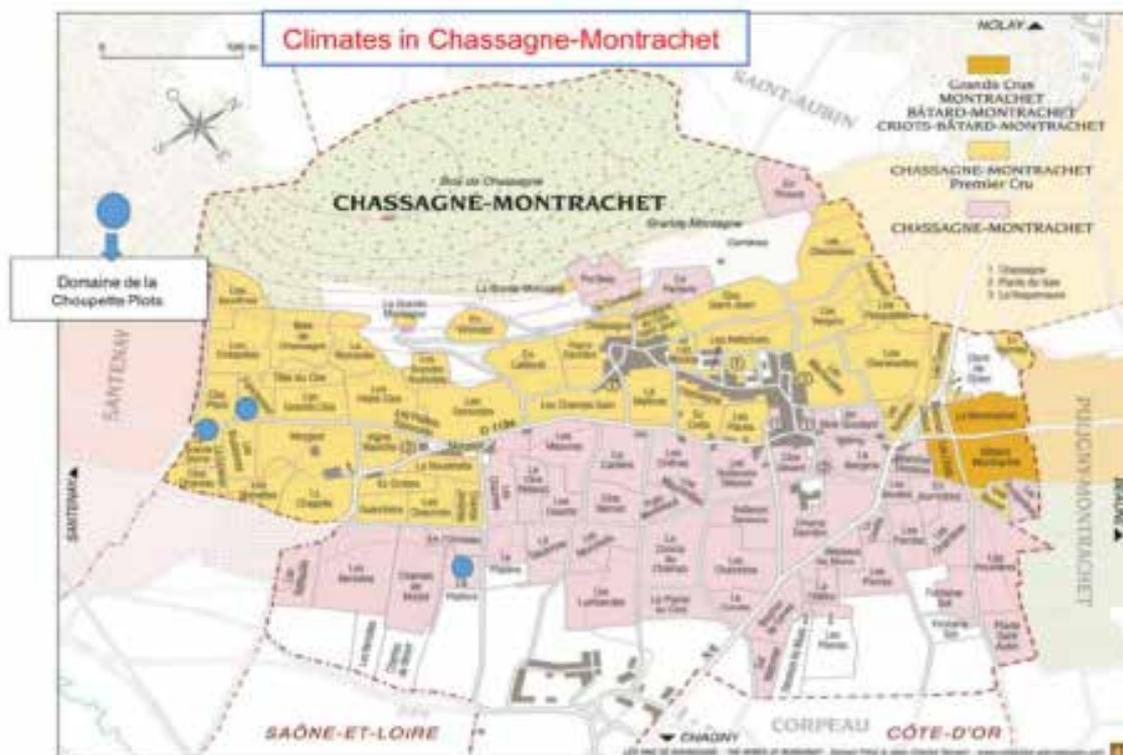
## Chassagne-Montrachet

Nella parte meridionale della Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet condivide con Puligny il titolo incontrastato di principe dei vini bianchi secchi del mondo: il divino Montrachet (pronunciato “Monrachay”). Questo ampio e fine pendio collinare esalta la più alta espressione delle due uve borgognone - il Pinot Noir e lo Chardonnay, che qui crescono fianco a fianco - tale è la complessità dei suoli della regione! Le estese cave di marmo, che formano una sorta di parete rocciosa, sono state la fonte delle lastre di pietra rosa e beige che sono entrate nell’edificio del Trocadero a Parigi e, più recentemente, nella Piramide del Louvre. L’AOC Chassagne-Montrachet risale al 1937. Comprende alcuni appezzamenti nel vicino villaggio di Remigny che condividono le stesse condizioni del suolo.

## Terroir

Ad altitudini comprese tra 220 e 325 metri, la successione di rocce dall’alto in basso è prima rauracien poi callovien e infine argovien. Il suolo dei vari climat (denominati appezzamenti con qualità distintive) spazia dai calcari ciottolosi, passando per le marne, ai terreni sabbiosi a base giurassica.

Il vino bianco che se ne ricava è l’uva Chardonnay vestita di oro scintillante! Vanta una colorazione decisa con riflessi verdi. Aromi di biancospino, acacia e caprifoglio si fondono con verbena e nocciola e in alcuni casi pane tostato o burro fresco. Questo vino vanta una profonda mineralità (pietra focaia). L’età porta note di miele o pera matura. Rotondo e spesso opulento, il suo attacco è istantaneo. Al palato, la carnosità è accompagnata dalla morbidezza, ed entrambi sono ugualmente persistenti.





## Maranges

La zona di Maranges, che coltiva principalmente Pinot Noir più qualche Chardonnay, costituisce un collegamento tra la Côte-d'Or e la Saône-et-Loire. I suoi vigneti sono intrecciati con quelli della vicina Santenay, con cui condivide alcuni Premier Cru dalla ottima reputazione. Maranges ha ottenuto la propria Appellation Village AOC nel 1988 la quale copre i tre villaggi di Cheilly-lès-Maranges, Dezize-lès-Maranges e Sampigny-lès-Maranges. La campagna circostante ha un carattere tutto suo - gentile e cordiale - che è stato amorevolmente descritto dallo scrittore borgognone Henri Vincenot. Le affascinanti case vecchio stile dei produttori di vino forniscono soggetti perfetti per il pennello di un pittore.

## Terroir

Sebbene i pendii collinari siano orientati in modo diverso da quelli della Côte de Beaune, la loro natura e le loro origini sono geologicamente le stesse, costituendo un variegato mosaico di colline e valli. I vigneti sono prevalentemente esposti a Sud/Sud-ovest e si trovano ad un'altitudine di 240-400 metri. Cheilly, nella valle del Cozanne, ha terreni ciottolosi piuttosto leggeri. Sampigny e Dezize condividono i climi che si trovano a sud di Santenay su terreni calcarei marroni e marne calcaree.





## BOURGOGNE CÔTE D'OR



### **DENOMINAZIONE**

A.O.C. Bourgogne Blanc.

### **UVE**

100% Chardonnay.

### **CARATTERISTICHE DEL SUOLO**

Terreno sassoso calcareo in un vigneto racchiuso da un muro, situato a Puligny.

### **GESTIONE DEL VIGNETO**

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

### **VENDEMMIA**

Vendemmia meccanica con diraspatura totale.

### **VINIFICAZIONE**

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere per 10 mesi come i nostri 1<sup>er</sup> Cru. Questo è insolito per un Bourgogne Côte d'Or.

### **DEGUSTAZIONE**

Il colore è un dorato chiaro, brillante e con riflessi violacei molto tenui. Al naso convivono mandorle, frutta secca e fiori bianchi. In bocca si hanno note burrose o di miele e spezie come la cannella. Carnoso ed elastico, ha anche una buona acidità. Tutto è in armonia.

### **ABBINAMENTO**

Ideale sia con piatti dolci che salati, pesce, cucina asiatica, formaggi tipo "Soumaintrain".

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Da 10 a 12°C.

### **POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

Buono.



## SANTENAY SAINT JEAN



### **DENOMINAZIONE**

A.O.C. Santenay Blanc.

### **UVE**

100% Chardonnay.

### **CARATTERISTICHE DEL SUOLO**

Terreno sassoso calcareo argilloso.

### **GESTIONE DEL VIGNETO**

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

### **VENDEMMIA**

Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

### **VINIFICAZIONE**

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere per 10 mesi.

### **DEGUSTAZIONE**

Il colore è un dorato brillante. Naso profondo e intenso di frutta secca (mandorle e nocciole tostate) con un leggero sapore tostato. In bocca è rotondo ed elegante, con note di agrumi. Il legno è molto ben amalgamato e il finale è lungo ed elegante.

### **ABBINAMENTO**

Ideale con pollo con salsa al vino o con formaggi erborinati.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Da 10 a 12°C.

### **POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

Medio / lungo.



## PULIGNY-MONTRACHET VIEILLES VIGNES



### **DENOMINAZIONE**

A.O.C. Puligny-Montrachet.

### **UVE**

100% Chardonnay.

### **CARATTERISTICHE DEL SUOLO**

Terreno sassoso calcareo argilloso.

### **GESTIONE DEL VIGNETO**

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

### **VENDEMMIA**

Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

### **VINIFICAZIONE**

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

### **DEGUSTAZIONE**

Il colore è un giallo chiaro. Il profumo è aromatico, intenso con note floreali e vanigliate. In bocca è rotondo ed elegante, con note di mandorla. La mineralità del terroir è presente. Il finale è lungo ed elegante.

### **ABBINAMENTO**

Ideale con salmone affumicato, pollame con panna e anche formaggi Chaource.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Da 10 a 12°C.

### **POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

Ottimo.



## PULIGNY-MONTRACHET 1<sup>er</sup> CRU “LES CHALUMAUX”



### **DENOMINAZIONE**

A.O.C. Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru.

### **UVE**

100% Chardonnay.

### **CARATTERISTICHE DEL SUOLO**

Situata proprio accanto a “Les Truffères” in cima alla collina, la vite è piantata su un terreno calcareo marnoso.

### **GESTIONE DEL VIGNETO**

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

### **VENDEMMIA**

Vendemmia manuale con diraspatura parziale.

### **VINIFICAZIONE**

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

### **DEGUSTAZIONE**

Il colore è un giallo chiaro. Il profumo è aromatico, intenso con frutti bianchi, nocciole grigliate e note di vaniglia. In bocca è rotondo ed elegante, con note di vaniglia. Molta freschezza e finezza con un lungo finale su note salate.

### **ABBINAMENTO**

Ideale con sogliola alla mugnaia, piccione arrosto all’uva, pesce e crostacei, formaggi.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Da 10 a 12°C.

### **POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

Ottimo.



# CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>er</sup> CRU “MORGEOT”



## **DENOMINAZIONE**

A.O.C. Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru.

## **UVE**

100% Chardonnay.

## **CARATTERISTICHE DEL SUOLO**

La parcella Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru “Morgeot” si trova a mezza costa, con esposizione sud-est. Il terreno è sassoso calcareo argilloso.

## **GESTIONE DEL VIGNETO**

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

## **VENDEMMIA**

Vendemmia manuale, utilizzo di un tavolo di cernita, dirasatura totale.

## **VINIFICAZIONE**

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

## **DEGUSTAZIONE**

Il colore è un oro brillante. Al naso presenta aromi di mango e mentolo, sostenuti da note di mandorle e pane tostato. In bocca è ampio, di corpo pieno ed elegante. Finale lungo e fresco.

## **ABBINAMENTO**

Ideale con carni bianche, carpacci di capesante, crostacei, gamberi e formaggi di capra.

## **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

Da 11 a 13°C.

## **POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**

Grande.





TRIMBOLI  
WINES S.r.l.

**Trimboli Wines S.r.l.**

Via Ferrante Aporti, 18

20125 Milano (MI)

+39 02 8239 6508

[info@trimboliwines.com](mailto:info@trimboliwines.com)

[www.trimboliwines.com](http://www.trimboliwines.com)



@TrimboliWines



trimboli\_wines



[www.youtube.com/channel](http://www.youtube.com/channel)

C.F. e P.IVA: 10532380960