



DOMAINE *DC* COILLOT





DOMAINE *DC* COILLOT

Il Domaine Coillot Père et Fils è situato nel comune di Marsannay-la-Côte, nella porzione più settentrionale della Côte de Nuits. È stato fondato negli anni '60 da Bernard Coillot, padre dell'attuale proprietario Christophe Coillot, che ne ha ereditato la conduzione una ventina di anni fa, dopo aver affiancato il padre – in una convivenza enologicamente non sempre facile - a partire dal 1986.

La tenuta è di 12 ettari, in 5 villaggi della Côte de Nuits, distribuiti su 12 diverse denominazioni. Le viti hanno un'età compresa tra i 20 e i 70 anni, le rese non superano mai i 32÷40 ettolitri per ettaro e, per questa ragione, la produzione è ridotta, circa 50.000 bottiglie di vino prodotte annualmente. Christophe produce vini legati al terroir nel modo più naturale possibile, con il minimo intervento in vigna, praticando un'agricoltura sostenibile e non utilizzando insetticidi, pesticidi o erbicidi.

La vendemmia viene effettuata a mano, con cernita effettuata in vigna e diraspatura al 100%. Non vengono aggiunti lieviti, enzimi, né effettuato alcuno zuccheraggio durante la vinificazione. La fermentazione avviene per un periodo di 20-30 giorni sotto stretto controllo della temperatura. Seguono tra i 14 ed i 16 mesi di affinamento in botti di rovere (in parte in botti nuove e in parte di secondo e terzo passaggio).

La filosofia del Domaine Coillot è quella di produrre vini che abbiano una grande qualità e pulizia, con la minore presenza possibile di tannini, decisamente non amati da Christophe.

Per questa ragione, non appena Christophe ha ottenuto la completa conduzione dell'azienda, ha apportato molti cambiamenti, a partire dalla vendemmia, durante la quale è stata eliminata ogni interferenza meccanica che avrebbe potuto liberare i tannini dai vinaccioli, fino alla cantina, dove ha sostituito tutte le vecchie botti, che non consentivano di produrre vini puliti. Inoltre ha cominciato a vinificare separatamente i vari lieu dits di cui dispone il Domaine.

In aggiunta Christophe ama l'uva molto matura (è sempre uno tra gli ultimi viticoltori di Marsannay a vendemmiare) e questi ultimi anni di clima caldo, paradossalmente lo hanno favorito.





DOMAINE *DC* COILLOT

Les Longeroies è il più grande lieu-dit di Marsannay, circa 34 ettari. È un pendio esposto a sud-est, non particolarmente ripido, appena a nord del paese. È considerata una delle parti migliori della denominazione. Le vigne del Domaine Coillot sono in una posizione ideale a metà del pendio, circa un ettaro e con tre diverse tipologie di suolo. Un terzo è terreno profondo, un terzo è terreno profondo ma con pietre e un terzo è fondamentalmente solo pietre.

Les Boivins, in cima al pendio appena ad ovest del paese, ha un tipo di terreno simile a quello di Les Longeroies. In termini di dimensioni Les Boivins è circa un quinto di Les Longeroies e ci sono molti meno coltivatori che hanno Les Boivins nella loro lista dei vini. È argilloso e calcareo, ma produce un vino più robusto. Per questa ragione, conoscendo molto bene le vigne vecchie di 70 anni a Les Boivins, Christophe abbrevia leggermente il processo di vinificazione per evitare il rischio di produrre un vino troppo potente.

Per quanto riguarda i vitigni, il Domaine Coillot utilizza prevalentemente uve rosse. C'è un po' di Bourgogne Aligoté e nel 2019 il vigneto che produce il Bourgogne Blanc del domaine è stato aggiornato alla denominazione di Marsannay Village. Il vigneto in questione è Champ Forey, sotto il paese. È piantato sia con Pinot Beurot, il nome borgognone del Pinot Gris, sia con Chardonnay. Il Domaine non produce vini rosati, un tempo il fiore all'occhiello del villaggio Marsannay ma oggi meno diffusi e soppiantati dai vini rossi.





DOMAINE *DC* COILLOT

MARSANNAY LES LONGEROIYES



DENOMINAZIONE

A.O.C. Marsannay.

UVE

100% Pinot Noir.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

1,02 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Tra i 45 ed i 55 anni.

CARATTERISTICHE DELSUOLO

Argilloso-calcareo. Coesistono tre entità geologiche distinte. Al culmine del climat, ad ovest, il calcare di Prémieux è costituito da abbondanti pietre leggere e un terreno molto sottile. Nella parte mediana il terreno più argilloso e più pesante è caratterizzato dalla presenza di marne. Il fondo del vigneto, ad est, è costituito da cailloutis (pietrame arrotondato) misto a limo apportato dall'Ouche quando il fiume utilizzava questo percorso, offrendo un terreno drenante molto adatto alla coltivazione della vite.

GESTIONE DEL VIGNETO

Viticultura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.

VINIFICAZIONE

Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.

DEGUSTAZIONE

Il colore è molto intenso, brillante e con riflessi violacei molto tenui. Al naso è armonico, combinando brillantemente note fruttate, floreali e speziate. Il fruttato è delicato e spiccano felicemente i frutti rossi (ciliegia in particolare). L'entrata in bocca conferma l'ambizione di questo climat di competere con i più grandi! È fatto con grande purezza, combinando squisita morbidezza con superba consistenza. La bella viscosità che poi si dispiega rivela l'alta qualità dei suoi tannini, che genera una polpa vellutata e una lunghezza untuosa che si combina elegantemente con una mineralità vivace. È un vino molto bello! Si abbina perfettamente a piatti di alta cucina, carni rosse in umido, formaggi di carattere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.



DOMAINE *DC* COILLOT

MARSANNAY LES BOIVINS



DENOMINAZIONE

A.O.C. Marsannay.

UVE

100% Pinot Noir.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

0,36 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Tra i 50 ed i 70 anni.

CARATTERISTICHE DELSUOLO

Argilloso-calcareo. Il suolo è caratterizzato da una grande diversità geologica, con fasce di terreno diverso che si susseguono dall'alto verso il basso del vigneto. Il lieu-dit è caratterizzato da una natura molto calcarea del sottosuolo, sia il Calcare Comblanchien della parte superiore e inferiore, sia il Calcare Entroques della parte mediana. Una sottile striscia di Marne ad Ostrea acuminata (nobili fossili marini che contribuiscono a raffinare gusto-olfattivamente i vini) si trova nel terzo superiore della località. I suoli sono piuttosto sottili e sassosi a Ovest, in cima al colle, più fitti e argillosi a Est, a valle.

GESTIONE DEL VIGNETO

viticultura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.

VINIFICAZIONE

Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.

DEGUSTAZIONE

Il colore molto intenso è un bel rubino scuro. Il naso distinto esplora la gamma della frutta matura, della frutta nera e delle spezie. Al palato il vino si dispiega con una bella trama vellutata, sorretta da tannini molto morbidi. È un vino di ottimo equilibrio, con molto volume, freschezza e grande finezza. La viscosità molto vivace si unisce a rotondità e potenza, senza pesantezza. Il potenziale di longevità di questi vini è eccellente. L'abbinamento sarà perfetto con piatti di alta gastronomia: belle carni al sugo, una costata di manzo o con midollo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17°C.



DOMAINE *DC* COILLOT

GEVREY CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES



DENOMINAZIONE

A.O.C. Gevrey Chambertin.

UVE

100% Pinot Noir.

SUPERFICIE DEL VIGNETO IN PROPRIETÀ

1,6 ha.

ETÀ DEL VIGNETO

Tra i 40 ed i 55 anni.

GESTIONE DEL VIGNETO

viticultura biologica, agricoltura sostenibile, senza impiego di erbicidi, pesticidi ed insetticidi.

VENDEMMIA

Manuale, con selezione in vigna e diraspatura totale.

VINIFICAZIONE

Senza impiego di lieviti, enzimi o zuccheri aggiunti. Fermentazione alcolica di 20-30 giorni con controllo della temperatura.

AFFINAMENTO

Tradizionale, con utilizzo per un periodo dai 14 ai 16 mesi di botti di rovere di cui un terzo nuove, un terzo di secondo passaggio ed un terzo di terzo passaggio.



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