

The Italian Wine Journal



FEBBRAIO 2, 2019

DEGUSTAZIONI

Domaine des Tilleuls, Muscadet Sèvre et Maine, Sur Lie 2017: la degustazione

Bisogna avere il “naso da tartufi”, una incredibile curiosità e pazienza, ed accettare di girare per fiere più o meno grandi, cercando fra gli stand un vino che portato a più di mille chilometri di distanza riesca ad affascinare una persona senza avere attorno il fascino della “douce France”. Sergio Bruno deve avere un po’ tutte queste caratteristiche dato che non sbaglia un colpo e continua a proporre con la sua “Be.Vi, Emozioni oltre il gusto” vini davvero interessanti. Non so dove abbia raccattato i proprietari di Domaine des Tilleuls, ma il Muscadet 2017 “sur lie” che sta importando in Italia è davvero un vino eccezionale con una storia che merita di essere raccontata: la famiglia Houssin è fatta da vignaioli indipendenti che da oltre un secolo coltiva “Melone de Burgundy”, vitigno arrivato nei “pays nantais”, a 50 chilometri dall’Oceano, nel Settecento importato dalla Borgogna per la sua capacità di resistere al freddo, dopo che un periodo eccezionalmente freddo aveva distrutto tutti i vigneti esistenti. “Melone” per la forma perfettamente rotonda dei suoi acini. Il territorio è a sud della Loira, sui terreni vulcanici del bacino Armoricaïn. L’agricoltura è impostata alla sostenibilità e

le tecniche di lavorazione delle uve, provenienti da viti con età compresa fra i 15 ed i 30 anni, semplici e rigorose.

Il risultato? Un vino che va benissimo come aperitivo, che regge altrettanto bene un pranzo come un'insalata, che non teme la carne anche se dà il meglio col pesce. E che è talmente profumato e ricco al palato che viene un po' difficile indicare profumi e sapori dominanti. L'impressione è un gradevole tropicaleggiante, con un finale minerale e fresco molto invitante che non cede né all'ammandorlato né ad una dolcezza stucchevole. Si fa apprezzare ed è facile innamorarsene. Ah, le Français...