VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Dominique Laurent Bourgogne Côte d'Or Cuvée Numero 1 2020
Vinícola	Dominique Laurent
Safra	2020
País	França
Região	Borgonha
Tipo	tinto
Castas	100% Pinot Noir
Teor Alcoólico	14%
Maturação	10 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	14° a 16°C
Guarda	até 2035
Decanter	entre 90 e 180 minutos
Premiações	

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Poucas variedades despertam paixão, reverência, e um senso de humildade nos que a apreciam, como a **Pinot Noir.** Os grandes vinhos com ela elaborados são extremamente cobiçados, evocando luxúria e refinamento sem paralelos.

Hoje trazemos uma ótima oportunidade de aprender um pouco mais sobre esta prestigiada variedade. Para nos auxiliar nessa "difícil" tarefa, separamos um **lindo exemplar** da região responsável por alçar a casta ao estrelato.

A família Pinot é **uma das mais antigas** *vitis vinifera* que se tem registro. Especula-se que seu nome seja derivado de *pin* - pinha, em função do formato de seus cachos; ou então de *Pignols*, nome de uma vila onde supostamente foram plantadas mudas de Pinot para o vinhedo de um lorde.

A Pinot **Noir** é a **mutação mais antiga** da família das Pinots. Até o século XII era conhecida como Morillon, Noiren ou Auvernat. É uma variedade delicada, suscetível a um grande número de doenças. A dificuldade no seu cultivo só encontra paralelo na **capacidade singular de expressar de onde vem**.

Não há dúvidas: a Pinot Noir é a casta que melhor exemplifica as nuances de um *terroir*. Já no século VI - ou seja, **há quase 1500 anos!** - os monges beneditinos perceberam que vinhas muito próximas geravam uvas com diferentes qualidades.

Com isso começaram a mapear os vinhedos. **Clos de Bèze**, um dos Grand Cru mais famosos de Gevrey-Chambertin, **foi delimitado no ano 630 d.C.!** Até hoje mantém sua reputação de altíssima qualidade,

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi intenso e brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário

DESCRIÇÃO: primoroso, trazendo aromas de frutas vermelhas frescas em primeiro plano; em seguida é possível constatar notas de terra molhada e de especiarias doces, como a baunilha e o alcaçuz, completados por toques de tabaco e couro; finalmente aparecem delicadas nuances tostadas e minerais

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: tem uma estrutura perfeita, mostrando taninos finos e polidos muito bem alinhados a uma acidez vibrante e muito salivante. No palato temos uma ótima carga de fruta e o perfil de sabor comprova a paleta aromática. O final de boca é saboroso e de grande persistência

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO: andouillettes, kebab, cuscuz marroquino, pot-au-feu, torta de frango com cogumelos, queijos Gruyere, Gouda e Roquefort

dando origem a vinhos encorpados, muito perfumados e com grande potencial de guarda.

O rótulo escolhido para hoje é o **Cuvée Numero 1**, obra de Dominique Laurent. Dominique foi o responsável por criar, na década de 1980, o estilo *négociant haute couture*, ou seja, uma inversão na figura do négociant, até então atrelado a produção de grandes volumes.

Laurent dedica-se a pequenos lotes de altíssima qualidade, algo confirmado neste belo vinho. Apesar de estampar o termo *Bourgogne* no rótulo, a vasta maioria de suas uvas se origina em vinhas velhas de Gevrey-Chambertin. A vinificação é minimalista, com pouco uso de SO2, e a fermentação se dá com leveduras indígenas.

Visando controle absoluto do amadurecimento, Laurent emprega **apenas barricas produzidas pela su**... **própria tanoaria**. São pelo menos 10 meses de estágio em carvalho, cuja madeira provém de árvores com mais de 300 anos dos bosques de Tronçais. É engarrafado sem filtração ou clarificação, o que potencializa a sua guarda.

Em sua degustação, essa safra 2020 se mostrou tão gloriosa quanto às 2018 e 2019, que já figuraram aqui na **VinumDay.** Como um **indicativo geral de qualidade** para a Côte de Nuits a **safra 2020** foi **classificada como excelente** tanto na **Wine Spectator,** onde levou **97 pontos,** como na **Wine Advocate,** que lhe concedeu **96 pontos.**