

Domaine des
TERRES DOREES



Jean-Paul Brun



Esclusiva Italia

- 200.000
- 17 ha; Gamay, Pinot Noir
- 3 ha; Chardonnay



	« FRV 100 »	Rosato	Demi-sec	metodo ancestrale
2017/18	Beaujolais « L'Ancien »	Rosso	Secco	2018 a esaurimento 2017
2018	Morgon	Rosso	Secco	
2017/18	Moulin à Vent	Rosso	Secco	2018 a esaurimento 2017

IL MIRACOLO DELLA PUREZZA

“Difficile come la semplicità. Ci vogliono grande maestria e padronanza tecnica per fare un grande vino fruttato: niente di più difficile che imprigionare gli aromi più sapori di un’uva matura... preservando la loro purezza” - [Viticoltore dell'anno, produttore di vini « de plaisir », Bettane & Desseauve 2008](#)

“Qui l’identità dei territori è tanto forte quanto la digeribilità dei vini, nei quali si ritrova la stoffa vellutata del vinificatore” - [Le Guide des meilleurs vins de France 2019](#)

“La finezza dei vini qui è sempre privilegiata a scapito della potenza. Tutto si gioca sull’intensità. Questa raffinatezza è scambiata talvolta per leggerezza nei vini, ma l’armonia e l’eleganza, piuttosto che la muscolarità, ci trovano del tutto d’accordo.” - [Bettane & Desseauve 2017](#)



« FRV 100 » Demi-sec

- Gamay 100%
- 20 anni
- Fermentazione su lieviti indigeni bloccata sui 6°; rifermentazione in bottiglia fino ai 7,5°; no dosaggio.
- 80.000
- 2 anni
- Da bere freddo (6°) all’aperitivo, oppure con dessert alla frutta, macedonia, gelati alla frutta, salumi, terrine. E col Parmigiano non sfigura.
- Il metodo ancestrale esiste dalla notte dei tempi. Bolla rinfrescante, naturalezza, una delizia fruttata.
- Viene voglia di berlo anche senza avere sete.



Beaujolais « L'Ancien »

- Gamay 100%
- 45 anni
- Inerbimento dei vigneti; lavoro del suolo con prodotti naturali; botti grandi e cemento; nessuna macerazione carbonica.
- 50.000
- 5-7 anni
- Salumi, grigliate, carni rosse, cacciagione.
- Terreno argillo-calcareo. Vinificazione Borgognotta. Temperatura di servizio 15°. Vibrante, minerale, fragrante, strutturato come un borgogna, tannini raffinati.
- Altro che novello!!!



Morgon

- Gamay 100%
- 55 anni
- Diraspamento totale; barrique di 4° o 5° passaggio; imbottigliato a inizio estate; nessuna macerazione carbonica.
- 15.000
- 6-7 anni
- Salumi, grigliate, carni rosse, cacciagione.
- Territorio granitico, sabbioso, molto povero, “quasi roccia” ammuffita che si sfalda. Vinificazione Borgognotta. Fatelo invecchiare e avrete il vero Morgon. Temperatura di servizio 13°. Fruttato, fresco, sempre in tensione.
- Il cambio di marcia in bocca.



Moulin à Vent

- Gamay 100%
- 50 anni
- Diraspamento totale; barrique di 4° o 5° passaggio; imbottigliato in estate; nessuna macerazione carbonica.
- 15.000
- 8-10 anni
- Carni rosse, cacciagione, formaggi importanti.
- Colore porpora di una grande profondità, bella eleganza di aromi di frutta a bacca nera, di spezie, di sottobosco. Si apprezza già in gioventù oppure dopo un affinamento di cinque o sei anni. Un grande vino di un grande territorio. Temperatura di servizio 14°. Purezza di frutto, charme, velluto. Molto armonico.
- La completezza.