Jean-Pierre Charlot

Esclusiva Italia

50.000
12 ha: Pinot Noir

2022	Bourgogne Rouge « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	quantità limitata; marzo 2024
2022	Volnay « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	quantità limitata; marzo 2024
2022	Volnay 1er Cru « Fremiets »	Rosso	Secco	quantità limitata; marzo 2024
2022	Volnay 1er Cru « Champans »	Rosso	Secco	quantità limitata; marzo 2024
2022	Pommard « Vieilles Vignes »	Rosso	Secco	quantità limitata; marzo 2024
2022	Pommard 1er Cru « Rugiens »	Rosso	Secco	quantità limitata; marzo 2024
2022	Pommard 1er Cru « Pézerolles »	Rosso	Secco	quantità limitata; marzo 2024
2022	Pommard 1er Cru « Epenots »	Rosso	Secco	quantità limitata; marzo 2024

L'ESSENZIALE

Il Domaine Joseph Voillot nacque a fine Ottocento, e dal 1995 è gestito da Jean-Pierre Charlot, ex courtier e professore di enologia al Lycée Viticole di Beaune e genero di Joseph Voillot. I vigneti si trovano nei comuni di Volnay, Pommard, Meursault e Beaune. Jean-Pierre è essenziale e poco interventista in vinificazione. I suo vini, di impianto classico, manifestano una raffinata personalità aromatica; tersi, lasciano trasparire i terroir rispettivi con estrema naturalezza. Una costante, la decisa intelaiatura tannico-acida, appoggiata su polpa adeguata e piena. Vini rigorosi, ma gioviali e ricchi di succo.

"La breve macerazione, la bassa percentuale di legno nuovo e un'ostilità programmatica a ogni forma di intervento enologico possono farli apparire talvolta un po' scarni e ossuti, ma **il tempo è dalla loro parte e la matrice territoriale si lascia sempre cogliere in trasparenza**." - Camillo Favaro e Giampaolo Gravina, Vini e terre di Borgogna

"Jean-Pierre Charlot, il genero di Joseph Voillot, **produce una serie di pressoché esemplari Volnay e Pommard** da circa 10 ha di vigne. Nelle annate favorevoli, i suoi Volnay Fremiets e Champans, i Pommard Pézerolles e Rugiens (quest'ultimo deliziosamente ricco nelle buone annate) se la battono ad armi pari con vini di Domaine ben più noti." - R. Norman, The Great Domaines of Burgundy

"Jean-Pierre Charlot ha sempre valorizzato uno stile fine ed elegante, senza seguire la moda dei vini concentrati. Poco colorati, con tannini molto raffinati, tutti i suoi vini mostrano una grande intensità e un a grande capacità di invecchiamento." - Le guide des meilleurs vins de France 2021

"A partire dal 1995, la conduzione aziendale è nelle mani del genero Jean-Pierre Charlot [...]. Jean-Pierre ha il polso fermo sul timone aziendale (e credeteci, non è il caso di sperimentare quanto fermo sia il suo polso a braccio di ferro), **un talento ed una sensibilità eccezionali**, per tacere del suo lato umano, che in tutta franchezza è stato per noi uno dei collanti principali che - ben più dei pur meravigliosi vini - ci ha tenuti in questi anni avvinti alla Borgogna." - Armando Castagno, "Volnay, eterne architetture", Bibenda 37, giugno 2011

"L'uomo è rispettato, nel paese di Volnay, certo, ma anche in tutta la Côte. Per la sua franchezza, prima di tutto. Non manca mai di segnalare un giovane che "ha iniziato", o un vigneron sconosciuto che ha fatto progressi. Per lui, difendere una certa idea della Borgogna è altrettanto importante che (far) parlare della sua azienda. Rispettato, lo è anche per i suoi vini, e dai migliori tra i suoi pari. Vini carnali, liberi, con colori rubino, insiemi luminosi e ricchi di tutti gli elementi che servono per invecchiare con grazia. Le bottiglie che propone sposano una filosofia della vita piuttosto semplice: il vino è fatto per essere bevuto, in famiglia o con gli amici. Questo è il piacere che cerca di offrire, con vini accessibili, digesti, che si danno senza manierismi. E tanto peggio per quelli che cercano colori scuri, profumi troppo maturi o tannini sovraestratti per essere emozionati... **Qui, non trovate materia eccessiva, solo tantissimo lavoro in vigna, e 'una volta in cantina, è tutto finito'**, come ama ripetere. [...] L'affetto che porta ai vini delle "piccole annate" - talvolta condannati ancor prima di esser finiti - rivela l'attrazione per questa fluidità profumata così particolare di cui è capace il "nero". Questa magia che persiste anche quando la materia è evanescente...[...]. Dietro a quel suo aspetto da boscaiolo brontolone, è un po' di amicizia quella che ci versa insieme al suo vino. Meglio per noi. Approfittiamone. Sia dell'uomo sia dei suoi vini." - Frank Sauvey, "Jean-Pierre Charlot l'hédoniste", Le Rouge et le Blanc n° 91, inverno 2008-2009

Bourgogne Rouge « Vieilles Vignes »

Pinot Noir 100%
60 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 10% nuove e cuvées di cemento, per 12 mesi.
12.000
5 anni
Aperitivo, zuppe di pesce delicate, verdure.
Dolcezza, morbidezza, terroso, "scuro", sapido e rinfrescante.
Il manuale del Bourgogne "da picnic".

Volnay « Vieilles Vignes »

Pinot Noir 100%
da 23 a 55 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 20% nuove, per 18 mesi; blend pre-imbottigliamento per due mesi.
10.000
10 anni
Primi piatti leggeri, carni bianche.
Luminoso, croccante, serico, buona complessità, tannini delicati, fresco, puro.
La succosità.

« Fremiets » Volnay 1er Cru

Pinot Noir 100 %
più di 45 anni
Raccolta manuale e selezione attenta in vigna. Fermentazione tradizionale di 14 giorni, con rispetto verso i lieviti indigeni.
2000 - 2400
4 a 10 anni
Vitello, piccione, bistecca di manzo, anatra.
10 - 20 anni
La fresca saporosità.

Volnay 1er Cru « Champans »

Pinot Noir 100%
52 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 40% nuove, per 18 mesi; blend pre-imbottigliamento per due mesi.
6.000
10 - 30 anni
Cacciagione da piuma, paté saporiti, carni speziate.
Tessitura spessa, impeccabile. Ondata tannica matura, finale avvolgente, grande materia, bella restituzione del territorio.
La profondità.

Pommard « Vieilles Vignes »

Pinot Noir 100%
da 48 a 60 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 40% nuove, per 18 mesi; blend pre-imbottigliamento per due mesi.
8.000
10 anni
Pollame nobile alla cacciatora, primi piatti con sughi di media untuosità.
Note scure, maturità, buona profondità, il tannino risponde presente, denso. Vivace energia.
La timbrica da Nebbiolo.

Pommard 1er Cru « Rugiens »

Pinot Noir 100%
50 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 40% nuove, per 18 mesi; blend pre-imbottigliamento per due mesi.
1.800
15-30 anni
Carni rosse, anche in umido bianco, volatili a carne scura.
Grande intensità aromatica, complessità, in bocca la frutta è purissima e la mineralità accompagna il lungo finale. Classe.
La ferrosa autorevolezza.

Pommard 1er Cru « Pézerolles »

Pinot Noir 100%
60 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 40% nuove, per 18 mesi; blend pre-imbottigliamento per due mesi.
1.800
10-20 anni
Primi piatti e carni elaborate con verdure, funghi, spezie fini.
Naso fresco di frutti di bosco, pietra bagnata, cenni ferrosi. Bocca seducente, precisa, intensa, speziata. Finale salino. Armonia.
L'armonia con carattere.

Pommard 1er Cru « Epenots »

Pinot Noir 100%
48 anni
Fermentazione in contenitori di acciaio con sistema di termoregolazione; affinamento in botti da lt. 228, di cui 40% nuove, per 18 mesi; blend pre-imbottigliamento per due mesi.
1.200
15-30 anni
Carni intense, cacciagione senza umidi, primi piatti con condimenti di carne ricchi.
Grande ricchezza olfattiva, palato carnoso, ricco, tannino imperioso ma non certo graffiante. Dategli un po' di tempo.
La forza tranquilla.