Château Pierre-Bise

Christophe, Claude e Réné Papin

Esclusiva Italia

150.000
15 ha: Cabernet Sauvignon, Cab. Franc, Gamay, Grolleau
39 ha: Chenin Blanc, Sauvignon, Chardonnay
** Coltura Biologica **

2021/22	Crémant de Loire	Bianco	Brut	2022 a esaurimento 2021
2021/22	Crémant de Loire « Non Dosé »	Bianco	Zero	2022 a esaurimento 2021
2022	Anjou « Le Haut de la Garde »	Bianco	Secco	
2020/22	Savennières « Clos de Coulaine »	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2020
2020/22	Savennières « Clos le Grand Beaupréau »	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2020
2021/22	Savennières « Roche aux Moines »	Bianco	Secco	2022 a esaurimento 2021
2022/23	Coteaux du Layon Rochefort	Bianco	Dolce	2023 a esaurimento 2022
2021/22	Coteaux du Layon Beaulieu « Rouannières » (0,50)	Bianco	Dolce	2022 a esaurimento 2021
2018/22	Quarts de Chaume Grand Cru (0,50)	Bianco	Dolce	2022 a esaurimento 2018
2023	Cabernet d'Anjou	Rosato	Amabile	aprile 2024

LA FILOSOFIA IN VIGNA

"Lo Château Pierre-Bise, ad esempio, produce in Anjou dallo Chenin Blanc, dei **Crémant pieni, dritti, succosi e completi**. La versione brut nature è meno ampia del brut, ma sfodera una classe cristallina." - Samuel Cogliati Gorlier, Viniplus 25

"René Papin dispone di una vasta proprietà ripartita in Anjou, Coteaux-du-Layon, Quarts-de-Chaume e Savennières. I bianchi secchi sono ben integrati: si trova un approccio morbido dello Chenin e naturalmente un supplemento di ardore e di vigore per i savennières." - Le guide des meilleurs vins de France 2020

"I liquorosi sono la grande forza del domaine, come la serie dei Savennières (13 ettari), dall'equilibrio impeccabile." - Bettane et Deusseauve 2022

"Una priorità di Claude è **la ricerca della massima espressione minerale** del terroir, che egli insegue con una certosina applicazione in vigna. La sua profonda conoscenza delle teorie del suo vicino Nicolas Joly e del suo amico Jean-Michel Deiss non gli impedisce di crearsene di proprie e di sperimentarle in vigna, con risultati qualitativi che parlano da soli. Quanto alla difesa delle piante, Claude **evita gli insetticidi** e si affida ad alghe marine, olio di pino e composti organici. Una volta che Claude Papin comincia a spiegarvi la sua ricerca per la «**polifonia aromatica**» o che «**la personalità di un vino è legata alla lentezza dell'evoluzione dei suoi polifenoli**», allora capite che state trattando con una mente piuttosto sofisticata. Questo, naturalmente, non significherebbe niente se i vini fossero deludenti, ma **il fatto è che Papin produce alcuni dei più grandi Chenin Blanc e Gamay non solo nella Loira, ma in Francia**. Un'altra delle convinzioni di Papin, circa lo Chenin è che «una volta era un'uva rossa» - ed egli appartiene a quell'avanguardia francese che **macera a fondo le bucce delle uve bianche al fine di estrarne tannini** i quali, afferma, aiutano a donare longevità ai vini. Papin è sicuramente il più grande viticoltore nel «Jardin de la France» e la buona notizia è che lui e i suoi figli René e Christophe hanno 54 ettari da lavorare." - The New France, Andrew Jefford

Crémant de Loire
Chenin Blanc 100%
15 anni
Uve provenienti per la maggior parte da Savennières; Metodo tradizionale.
n.d.
7.000
3-4 anni
Aperitivo, pesci crudi o cotti, antipasti misti.
Aromi floreali, di frutta a polpa bianca, di erbe. In bocca presenta la tipicità dello Chenin blanc, tagliente ma equilibrato. Si appoggia su una fresca acidità per tutto il lungo finale.
La personalità dello Chenin Blanc.

Crémant de Loire « Non Dosé »
Chenin Blanc 100%
25 anni
Uve da Savennières di terreni sabbiosi, marcati da un'eleganza minerale; leggera filtrazione.
0 gr litro
1.300
2-3 anni
Aperitivo.
Si mostra con calma, naso di lieviti che si trasformano in sentori di pietra, maturo, penetrante, non omologato, appaga la bocca senza abbassare lo sguardo.
Il carattere.

Anjou « Le Haut de la Garde »
Chenin Blanc 100%
15 anni
50% barrique; fermentazioni lente sui lieviti indigeni; imbottigliato dopo 2 anni.
15.000
12-15 anni
Pesce in salsa, carni bianche, antipasti, formaggi.
Potrete sorprendervi nel trovargli una palpabile profondità tannica a supporto della sua pulita, mielosa ricchezza. Sarete sorpresi all'inizio, ma potreste scoprire che funziona. Note mielate e speziate, finale salino.
L'originalità.

Savennières « Clos de Coulaine »
Chenin Blanc 100%
15 anni
70% barrique; fermentazioni lente sui lieviti; imbottigliato dopo 2 anni.
15.000
12-15 anni
Pesce, crostacei, carni bianche in genere.
Vino di grande complessità, grazie anche all'uso di botrytis su parte delle uve; le note di miele e quelle floreali si appoggiano sopra una trama tannica ben avvertibile. Bella persistenza.
Il territorio unico.

Savennières « Clos le Grand Beaupréau »

Chenin Blanc 100%
20 anni
Fermentazione di un anno in botti da 400 litri da 2 a 5 anni di età; lieviti autoctoni.
6.000
15 anni
Pesci in salsa, crostacei, crudi di mare.
Tensione misurata, agrumi, liquirizia, belle note amarognole.
La luminosa sapidità.

Savennières « Roche aux Moines »

Chenin Blanc 100%
30 anni
Fermentazione di un anno in botti da 400 litri da 2 a 5 anni di età; lieviti autoctoni.
6.000
15 anni
Pesci in salsa, crostacei, crudi di mare.
Tipico del cru. Complesso, minerale e fruttato al tempo stesso. Opulento. Preciso.
La complessità.

Coteaux du Layon Rochefort

Chenin 100%
25 anni
Vendemmia manuale; lieviti autoctoni.
16.000
5-10 anni
Dolci, formaggi stagionati, foie gras.
Dolcezza, acidità e freschezza. Finisce sulla pesca. Proviene dal vigneto Haut de la Garde.
La facilità di beva.

Coteaux du Layon Beaulieu « Rouannières »

Chenin Blanc 100%
30 anni
Vendemmia manuale; lieviti autoctoni; elevato in cuvée di pietra interrata 80%, in botti di legno il restante
10.000
oltre 40 anni
Aperitivo, foie gras, formaggi erborinati, crostate di crema o torte della nonna, pastiera napoletana.
Nasce su terreno vulcanico localmente chiamato feinherBise. Denso, pieno, delicato, equilibrato.
La mineralità.

Quarts de Chaume Grand Cru

Chenin Blanc 100%
50 anni
Vinificato in botti grandi nuove.
4.600
40 anni
Aperitivo, foie gras, formaggi erborinati, dolci elaborati con millefoglie e creme.
Purezza minerale, precisione nel rendere il frutto, tensione da grande vino, equilibrio maestoso. Salivante. Incantevole.
La purezza.

Cabernet d'Anjou

Cabernet Sauvignon 100%
35 anni
Malolattica svolta; lieviti autoctoni.
6.600
2-5 anni.
Aperitivo, salumi piccanti, insalatone ricche.
Al naso frutta rossa e sentori floreali. Il frutto maturo si appoggia sul tenue residuo zuccherino, ben bilanciato dalla dinamica acidità che gli dona equilibrio. Persistente.
La franchezza.

ù