



René Papin



Esclusiva Italia

150.000

- 15 ha: Cabernet Sauvignon, Cab. Franc, Gamay, Grolleau
- 39 ha: Chenin Blanc, Sauvignon, Chardonnay

\*\* Coltura Biologica \*\*



2023	Crémant de Loire	Bianco	Brut	
2023	Crémant de Loire « Non Dosé »	Bianco	Zero	
2023/24	Anjou « Le Haut de la Garde »	Bianco	Secco	2024 a esaurimento 2023
2022	Savennières « Clos de Coulaïne »	Bianco	Secco	
2022	Savennières « Roche aux Moines »	Bianco	Secco	
2024/25	Coteaux du Layon Rochefort	Bianco	Dolce	2025 a esaurimento 2024
2022	Coteaux du Layon Beaulieu « Rouannières » (0,50)	Bianco	Dolce	quantità limitata
2022/23	Quarts de Chaume Grand Cru (0,50)	Bianco	Dolce	2023 a esaurimento 2022

## 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 Deussauve 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 Coulaïne »

- 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 « 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.