

OTTIN
VITICULTEUR - ENCAVEUR

L'EMERICO

2020



MAISON FONDÉE EN 1870
FRANCE
GRANDES VORGES
TOSTATURA MEDIA

2019



MAISON FONDÉE EN 1870
FRANCE
BOURGOGNE
TOSTATURA MEDIA

2020



FRANÇOIS FRESSE
TONNELLERIE
STROMAN COFFRER
FRANCE
GF
MX

V
TONNELLERIE
STROMAN
MTL

Billon

Releases 2021

Il Tempo

Il Tempo

Ho sempre trovato il tempo un concetto estremamente affascinante. Reduci da un anno così funesto, mi ha stupito vedere come la sua percezione e il suo valore siano estremamente relativi e perlopiù frutto del contesto in cui esso viene speso. Abbiamo visto il mondo fermarsi, i ritmi calare e il tempo che avevamo dilatarsi, lasciando nei buchi riempiti quotidianamente dalla frenesia un incredibile nuovo spazio di pensiero.

Mi piace pensare che questo sia stato l'anno in cui non ci siamo piegati, bensì riappropriati del nostro tempo, ma ho come la sensazione che al primo Vinitaly di turno torneremo tutti - me compreso - a correre e forse anche più di prima... intanto, però, mi crogiolo nell'idea di aver ridato senso al tempo, trovando in questi silenzi risposte.

Una delle più significative è arrivata proprio mentre scrivo queste righe, durante un bellissimo confronto con il più grande studioso dei vini valdostani, Rudy Sandi.

Ho sempre avuto l'impressione che alla Valle d'Aosta mancasse un vitigno o un vino "leader", che potesse rappresentarci nel mondo, e degustando insieme a Rudy, si è svelato ai nostri occhi un concetto nuovo e diverso di identità: la Valle d'Aosta non potrà mai essere rappresentata da un solo vino, ma da un gusto, ovvero dalla profonda impronta territoriale che assumono i vitigni coltivati nella nostra regione. Questa eterogeneità varietale fa parte della nostra storia ed è ciò che siamo tuttora.

Oggi le storie si inventano, siamo sudditi di una comunicazione sempre più avanzata e, al contempo, sempre più vuota. Comunicare il vino significa dunque resistere, tenendo alto e reale il valore del contenuto. Questa visione si sta facendo strada in noi e, nel cercare di darle seguito, troviamo forza e stimolo per affacciarci a questo 2021.

Accorciare le distanze è stato per noi il bisogno primario di quest'anno. Come ben sapete, a differenza di molti altri settori, l'agricoltura non si è mai fermata. Ci siamo trovati a proseguire e a curare il ciclo inarrestabile della campagna in un mondo che pareva avesse smesso di girare. Una prospettiva sicuramente curiosa... Così la vendemmia 2020 è stata portata al suo compimento e, guardando indietro, si fa strada in noi una felice consapevolezza: non ricorderemo questa annata per la "sola" pandemia, ma anche per la grande qualità dei vini prodotti.

Il tempo che ci è stato concesso lo abbiamo sfruttato per guardare meglio dentro di noi e dentro ai nostri vini. Il campo della produzione è sicuramente quello che vede maggiormente coinvolto il produttore, eppure l'emozione che riesce a darci lo sguardo di chi trova stupore degustando per la prima volta il nostro vino è davvero indescrivibile. Perché il vino è come la musica, se nessuno canta le tue canzoni non verrai mai ricordato. Il vostro sguardo, il vostro confronto è ciò che più ci è mancato. Abbiamo così cercato di racchiudere tutto il nostro entusiasmo nel raccontarvi ogni singolo vino in questo documento, con l'intento di arrivare a voi con un bicchiere e insieme, in qualche modo, brindare.

Insomma, di incertezze, guardando il futuro, ce ne sono anche troppe, ma noi qualche certezza ci sentiamo di garantirvela. Sicuramente usciremo a settembre con un vino del quale parliamo ormai da anni e che finalmente è giunto il momento di degustare. Si tratta del Clairet: un vino storico della nostra regione, a base Nebbiolo, la cui memoria è andata persa nei secoli. Una storia incredibile, che non vediamo l'ora di raccontarvi.

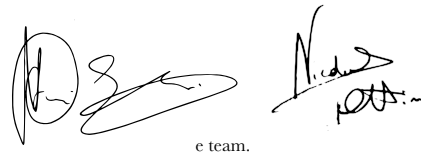
Uscirà poi la nuova annata de L'Emerico, la 2018, nella quale convergono molti anni di ricerca e studio, i cui risultati siamo desiderosi di leggere nei vostri occhi e sui vostri volti.

Ciò che è certo, infine, è che continueremo a bere vino e a farci emozionare da tutto ciò che questa bevanda evoca in noi.

Sicuro è anche che tutto questo passerà, come scriveva Fabrizio De André sul suo "esilio" all'Hotel Supramonte:

***“Passerà anche questa stazione, senza far male
Passerà questa pioggia sottile, come passa il dolore”***

A presto.



e team.



2018

Nella scelta di un aggettivo per definire questo millesimo, sceglieremmo sicuramente generoso. Reduci da vendemmie piuttosto avare in termini di quantità, la 2018 vede convergere una buona resa - sempre meticolosamente regolata - con una grande qualità del frutto: l'equilibrio. Una primavera estremamente piovosa ha ritardato il germogliamento delle viti, riportando le epoche fenologiche a ritmi ormai quasi dimenticati. L'estate è stata molto calda, ma un'attenta irrigazione ci ha permesso di non portare mai la pianta in stress. La vendemmia è iniziata intorno alla metà di settembre con il Pinot Noir e si è protratta per tutto il mese di ottobre, concludendosi come di consueto con il Fumin.

La grande novità legata a questa annata consiste nel metodo di vinificazione dei rossi: abbandonati i lieviti selezionati, la fermentazione avviene in modo spontaneo, sfruttando i lieviti presenti in natura sulle bucce. Non presenteremo mai questa scelta come una qualche ricerca di autenticità; essa è piuttosto frutto di una filosofia di vinificazione che ci vincola ad un legame più stretto ed intimo con i nostri vini, soprattutto nella fase di produzione.

2019

Un anno segnato dalla fatica e, al tempo stesso, dalla soddisfazione. La campagna 2019 è stata infatti la prima condotta interamente in regime biologico. I risultati sono stati ottimi, gratificandoci del lungo percorso confluente in questa scelta, benché lo sforzo richiesto per mantenere alti gli standard qualitativi sia stato ingente.

L'annata è stata una delle più calde a memoria di vigneron. La primavera è stata piuttosto fredda e le temperature hanno cominciato a salire solo dopo il mese di aprile. Il caldo torrido dell'estate ha dato però una vera e propria accelerata al ciclo vegetativo, portando la vendemmia nuovamente alle porte di settembre.

Nonostante le alte temperature, i vini nati nel '19 si presentano incredibilmente freschi e tesi. Questo appare quasi come una piccola vittoria del "fattore suolo" sul "fattore clima" e, nella paura che l'incessante aumento delle temperature possa mutare la natura dei nostri vini, questa è una speranza alla quale ci aggrappiamo forte.





2019 VALLE D'AOSTA DOC

Petite Arvine

La Petite Arvine è il vitigno a bacca bianca al quale siamo indubbiamente più legati. Classificata come uva semi-aromatica, si è sempre distinta per la sua esplosività al naso e per la grande forza espressa in bocca. La chiave di questo vino è l'equilibrio, in particolare quello tra la componente alcolica e quella acida. Il nostro obiettivo è quello di preservare al meglio le complessità aromatiche che lo distinguono, andando al contempo ad esaltarne la bevibilità e la freschezza, tipiche del nostro terroir montano.

Nonostante l'annata 2019 si presenti come calda e seccitosa, la meticolosa selezione in vigna ed una sempre maggiore conoscenza in cantina ci hanno dato un vino incredibilmente teso ed elegante. Un vino che cresce di anno in anno al fianco di chi lo produce e che, arrivato alla vendemmia 2019, ci gratifica del lungo lavoro di ricerca portato avanti negli anni. Una Petite Arvine che non vedevamo l'ora di farvi assaggiare.

Note di degustazione

Giallo paglierino vivace, con luminose sfumature di oro bianco. La frutta fresca tropicale, il frutto della passione e il melone verde sono seguiti dai toni balsamici delle erbe aromatiche e della menta, con accenni di pepe bianco e pietra macinata. Al palato è teso, verticale, di una sapidità mordace, che persiste in un finale lungo ed intenso.

Vigneto

Vitigno: 100% Petite Arvine

Terreno: Morenico, Sabbioso

Altitudine: 650 - 700 m slm

Esposizione: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1997 - 2014

Resa per ettaro: 80/90 quintali

Vinificazione

Inizio vendemmia: 30 Settembre 2019

Vendemmia: Pressatura grappolo intero

Fermentazione: 2 o 3 settimane a

temperatura controllata, lieviti selezionati

Maturazione: 7 mesi su fecce fini in vasche di acciaio.

Fermentazione malolattica: No

Imbottigliamento: 11 Maggio 2020

Grado alcolico: 14.5%

Bottiglie prodotte: 15000

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio: 12° - 14° C





2018 VALLE D'AOSTA DOC

Petite Arvine Nuances

Il Nuances nasce nel 2011 da una piccola vigna di Petite Arvine situata nel comune di Saint-Christophe. Osservando questa parcella ci si è accorti della sua naturale predisposizione ad accogliere sui suoi grappoli la nobile Botrytis cinerea. La vinificazione in legno le conferisce un'impronta dal profilo leggermente più complesso della versione classica in acciaio, senza mai perdere i suoi marker varietali.

L'annata 2018 è stata generosa, con una qualità dei frutti eccezionale. Una vendemmia regolare caratterizzata da un ottimo sbalzo termico tra notte e giorno, che ha portato ad una lenta maturazione del grappolo, preservandone acidità e freschezza. Alla foudre da 20 Hl di rovere austriaco quest'anno si aggiunge una barrique di legno nuovo, per ridare energia ad uno scambio legno-vino che trova nella Petite Arvine una delle sue più preziose espressioni.

Note di degustazione

Giallo dorato lucente. I profumi di albicocca e pesca sciroppata si uniscono alla delicatezza del miele di tiglio, sfumature di zucchero a velo e mandorla ricordano la piccola pasticceria. Il sorso è dinamico, un continuo dialogo tra la tensione sapida tipica del terroir e la morbidezza naturale del vitigno di origine, perfettamente integrata nel legno di maturazione. Sfuma attraverso una lunga persistenza aromatica.

Vigneto

Vitigno: 100% Petite Arvine

Terreno: Morenico, Sabbioso

Altitudine: 700 m slm

Esposizione: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 7000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1997

Resa per ettaro: 70 quintali

Vinificazione

Inizio vendemmia: 1 Ottobre 2018

Vendemmia: Pressatura grappolo intero

Fermentazione: 2 o 3 settimane a temperatura controllata in botti di rovere austriaco da 20 Hl, lieviti selezionati

Maturazione: 1 anno in legno su fecce fini, seguito da un anno di bottiglia

Fermentazione malolattica: No

Imbottigliamento: 30 Agosto 2019

Grado alcolico: 14.5%

Bottiglie prodotte: 3500

Prima annata: 2011

Temperatura di servizio: 12° - 14° C





*“Il vino è come la musica,
se nessuno canta le tue canzoni,
non verrai mai ricordato.”*





2019 VALLE D'AOSTA DOC

Pinot Noir

Unico esponente tra i vitigni internazionali della nostra gamma, il Pinot Noir ha trovato in noi un amore profondo e viscerale. Il lavoro di ricerca dedicato a questo vino affonda le radici nella nostra famiglia e in particolare nell'interesse con il quale il nonno Emerico coltivava e vinificava il suo Pinot Nero nel comune di Saint-Denis, prima di diventare uno dei soci fondatori della cooperativa di Chambave, la Crotta di Vegneron.

Nel 2019 abbiamo proseguito il cammino intrapreso per i vini rossi durante l'anno precedente. La fermentazione è spontanea e condotta dai lieviti indigeni presenti in natura sulle bucce degli acini, sani e maturi, senza alcun inoculo esterno. Con una corretta gestione delle rese per ettaro, nonostante l'annata calda, il vino che ne scaturisce è estremamente fresco, vibrante e dal frutto croccante. La scelta dei legni ricopre qui un ruolo cruciale: nell'annata 2019 abbiamo un leggero aumento dell'uso della barrique (45%), sempre nel rispetto del frutto e del vitigno.

Note di degustazione

Il rosso lampone richiama immediatamente il profilo olfattivo: piccoli frutti rossi, geranio, ma anche liquirizia, foglia di tabacco, tè nero. Il profumo di una lunga passeggiata nella foresta, all'alba, quando il muschio è ancora fresco e coperto di rugiada. La potenza del sorso è bilanciata dalla freschezza del frutto e un tannino molto sottile, quasi accennato.

Vigneto

Vitigno: 100% Pinot Noir

Terreno: Morenico, Sabbioso

Altitudine: 650 - 700 m slm

Esposizione: Sud, Sud Est

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1990 - 2014

Resa per ettaro: 70/80 quintali

Vinificazione

Inizio vendemmia: 14 Settembre 2019

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta, raffreddamento immediato tramite cella frigorifera

Fermentazione: Macerazione a freddo prefermentativa, seguita da una fermentazione alcolica di circa 10 giorni. Rimontaggi alternati a follature

Maturazione: 12 mesi, 45% barriques e 55% legno grande (30/20 HI)

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Imbottigliamento: 3 Dicembre 2020

Grado alcolico: 13.5%

Bottiglie prodotte: 12000

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio: 14° - 16° C





2018 VALLE D'AOSTA DOC

Pinot Noir L'Emerico

“Perché L'Emerico? Perché questo vino è stato fatto per suscitare ispirazione. Emerico Ottin fu colui che diede l'ispirazione più profonda alla creazione della nostra azienda. Egli fu la prima generazione di Ottin a produrre Pinot Noir e L'Emerico è il nostro personale modo di rendergli eterna riconoscenza”.

L'annata 2018 si presenta come una delle più promettenti degli ultimi anni. La maturazione lenta e regolare ha riportato l'epoca di raccolta intorno a metà settembre. La fermentazione è, per la prima volta, spontanea e svolta con una maggiore attenzione all'estrazione. Questo è anche il primo L'Emerico che matura esclusivamente in barrique (rovere francese di diversi passaggi). L'introduzione di queste nuove pratiche non mira a stravolgere i tratti distintivi di espressività e pulizia del vino, ma è anzi il risultato di una dedizione profonda e di una ricerca incessante della sua espressione migliore, che trova la sua summa in questo, per noi, indimenticabile 2018.

Note di degustazione

Rosso rubino classico, pieno e vivace. La freschezza dei frutti di bosco maturi e dei fiori di sambuco si affianca ai toni balsamici della macchia mediterranea e alle note scure di cacao amaro e chiodi di garofano. Al palato è lungo, composto, elegante. Un vino complesso, sfaccettato, profondo.

Vigneto

Vitigno: 100% Pinot Noir

Terreno: Morenico, Sabbioso

Altitudine: 650 - 700 m slm

Esposizione: Sud-Est

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1990 - 2014

Resa per ettaro: 50 quintali

Vinificazione

Inizio vendemmia: 12 Settembre 2018

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta, raffreddamento immediato tramite cella frigorifera

Fermentazione: Macerazione a freddo prefermentativa, seguita da una fermentazione alcolica di circa 10 giorni. Rimontaggi alternati a follature

Maturazione: 18 mesi in barrique (rovere francese)

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Filtrazione: No

Imbottigliamento: 30 Luglio 2020

Grado alcolico: 13.5%

Bottiglie prodotte: 3000

Prima annata: 2016

Temperatura di servizio: 14° - 16° C





2019 VALLE D'AOSTA DOC

Torrette Supérieur

Il Torrette è il vino più diffuso della Valle d'Aosta. Il vitigno che ne sta alla base è il Petit Rouge, storica varietà autoctona facente parte della famiglia degli Orious (per disciplinare presente con percentuali non inferiori al 70%). Le origini di questo vino sono da ricercare nell'antica "regione vinifera" di Torrette, nel comune di Saint-Pierre. Oggi è possibile produrlo negli undici comuni che circondano la zona storica ed è senza dubbio il vino più intimo per un vigneron valdostano: le sue radici affondano nella nostra storia e, come il vitigno stesso di cui è composto, nel nostro terroir.

Anche nel Torrette Supérieur, come negli altri rossi della vendemmia 2019, troviamo una freschezza e una bevibilità difficilmente riscontrabili in annate così calde e siccitose. La fermentazione è spontanea, con uno stile di vinificazione volto a rispettare il frutto, senza forzare troppo l'estrazione. La maturazione avviene, come di consueto, in tini da 20 Hl di rovere austriaco, cercando di esaltare al meglio il carattere forte e rustico di un vino che sulle sue spalle ha, in qualche modo, trainato la viticoltura valdostana.

Note di degustazione

Gli accesi toni purpurei richiamano le note succose della barbabietola rossa. I profumi sono quelli del bosco selvatico valdostano: aghi di pino, bacche di ginepro, muschio fresco, che, insieme alla rusticità del tannino, fanno di questo vino un manifesto della tradizione vitivinicola valdostana.

Vigneto

Vitigno: 80% Petit Rouge, 10% Cornalin, 10% Fumin

Terreno: Morenico, Sabbioso

Altitudine: 650 - 700 m slm

Esposizione: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1997 - 2000

Resa per ettaro: 80 quintali

Vinificazione

Inizio vendemmia: 30 Settembre 2019

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta, raffreddamento immediato tramite cella frigorifera.

Fermentazione: Lieve macerazione pre-fermentativa, fermentazione spontanea con continui rimontaggi.

Maturazione: 12 mesi in botti da 20 Hl di rovere austriaco

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Imbottigliamento: 4 Dicembre 2020

Grado alcolico: 13.5%

Bottiglie prodotte: 5600

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio: 16° - 18° C





2019 VALLE D'AOSTA DOC

Fumin

Le prime notizie riguardanti questo vitigno risalgono al lontano 1711 e agli scritti dell'ampelografo Lorenzo Gatta, intorno alla prima metà dell'Ottocento, dove il Fumin viene descritto come un'uva resistente al freddo e con ottime potenzialità enologiche: un vino aspro, austero, carico di colore, non godibile da giovane e adatto ad un lungo invecchiamento. Nonostante la sua difficile lavorazione in vigna, a causa della delicatezza di tralci e fiori, e la sua particolare sensibilità ad alcune malattie della vite, oggi il Fumin è stato definitivamente consacrato come una delle varietà autoctone di maggiore rilievo della nostra regione.

Nel 2019 abbiamo assistito alla vendemmia di Fumin più precoce della nostra storia, precedendo di ben tre settimane il normale periodo di raccolta, solitamente tardiva e svolta intorno alla fine del mese di ottobre e gli inizi di novembre. L'annata calda ha dato vita ad un vino generoso e profondo, che il tempo avrà difficoltà a piegare, ma che al contrario della '18, risulta più godibile già in giovane età.

Note di degustazione

Porpora intenso e profondo. Il frutto è scuro: l'amarena sotto spirito e la prugna secca sono seguite dalle note di tabacco, china, grafite, terra battuta. I toni balsamici dell'artemisia delle alture valdostane dialogano con la speziatura: il pepe nero è molto presente anche al palato, dove il tannino levigato e la forte sapidità danno un vino poderoso, austero e di grande nerbo.

Vigneto

Vitigno: 100% Fumin

Terreno: Morenico, Sabbioso

Altitudine: 700 m slm

Esposizione: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 2006

Resa per ettaro: 70 quintali

Vinificazione

Inizio vendemmia: 17 Ottobre 2019

Vendemmia: Raccolta manuale in cassette

Fermentazione: Spontanea, 3 settimane a contatto con le bucce

Maturazione: 12 mesi in botti da 30 Hl

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Imbottigliamento: 4 Dicembre 2020

Grado alcolico: 13.5%

Bottiglie prodotte: 9500

Prima annata: 2008

Temperatura di servizio: 16° - 18° C



“La vita è una vendemmia”



Guarda il video
Beyond Wine

Fotografie: Andrea Passerini & Stefano Torrione

Book Design & Video: Nicola Napoli x Wicked Studios

Testi: Nicolas Ottin & Carole Cheillon

© 2021

Scopri su **ottinvini.it**

