



Valle del Rodano

Il Rodano corre e fugge svelto verso il sud della Francia. Disegnando curve e ampie anse, viene contenuto da pendii scoscesi di scisto e granito ove la vigna ha trovato un eccellente habitat.

Dalla città persiana di Sherazade scendendo il fiume, abili mercanti hanno contrassegnato il loro passaggio antico mettendo a dimora barbatelle di Syrah. Poi i templari attorno al XII secolo iniziano ad impiantare le prime vigne di Châteauneuf du Pape, opera poi proseguita da Giovanni XXII due secoli più tardi.

Vino di una notte, vino da bistrot, vino della distrazione, poi quasi d'improvviso la riscoperta dei grandi Hermitage e dei Crozes- Hermitage, sino a posizionarsi tra i vini migliori al mondo.



Ricome Vignerons

Générac
Costières de Nîmes

La famiglia Ricome, proprietaria dal 1740, ha iniziato la commercializzazione dei suoi vini verso la metà del XIX secolo, ricevendo nel 1855 la loro prima medaglia all'Esposizione Universale di Parigi. Nel 1945 Charles Ricome decide di rimpiantare completamente il vigneto e, contro il parere di tutti i viticoltori della regione, impianta il vitigno Syrah divenendo il primo vigneron della regione a produrre vino da solo Syrah. È a partire dal 1990 che Nicolas, figlio di Charles, ha inserito anche il Grenache e molto recentemente la gamma No Sex For Butterfly da sola coltivazione biologica. Da qualche anno la famiglia Ricome ha creato «Regarde de Vignerons» una piattaforma di distribuzione, situata nella loro tenuta a Générac, che offre vini prodotti da numerosi viticoltori della Linguadoca e del Rodano Meridionale. Soprattutto giovani viticoltori, estremamente talentuosi, con una distribuzione finora molto limitata.



No Sex for Butterfly Grenache Noir

100% grenache

Parcella di 2,50 ettari piantata nel 1988. Suolo di gres, sassi e sedimenti del fiume Durance. Esposizione pieno Sud. Diraspatura totale a cui segue fermentazione in cuve cemento a 25/26°. Rimontaggi molto brevi, 3 volte al giorno. Fermentazione e macerazione 15 giorni. Affinamento in cuve cemento. Questo puro Grenache è un vero nettare di frutto che sorprende per freschezza, morbidezza e rotondità. Vino strutturato, di facile beva, duttile e fresco.



No Sex for Butterfly Blanc

roussanne,
grenache blanc e viognier

Parcella di 2 ettari il cui suolo si presenta povero, leggermente acido composto da uno spesso strato di sassi e sedimenti del fiume Durance. Esposizione pieno Sud. Decantazione del mosto per circa 36 ore a temperatura di 12° C a cui segue lenta fermentazione in cuve cemento a 15/17° C. Affinamento in cuve inox per 4 mesi. Al naso intense note di fiori bianchi integrate al palato da aromi di frutti esotici e floreali. Il magistrale assemblaggio dei 3 vitigni ne conferisce purezza, ricchezza aromatica ed una freschezza straordinaria. È un vino di piacere, multi-uso e di facile bevibilità.



No Sex for Butterfly Rosé

100% syrah

Parcella di 4 ettari piantata nel 1989. Suolo di gres, sassi e sedimenti del fiume durance. Esposizione pieno Sud su pendii con inclinazione del 5%. Alla diraspatura e scolatura segue fermentazione in cuve cemento a 14/16° C per 18 giorni. Affinamento in cuve cemento per 4 mesi. Questo rosé di Syrah si rivela essere un vero nettare di piccoli frutti rossi. Freschezza, rotondità e morbidezza sono una sorpresa permanente. Il finale è perfettamente fresco e aerato. Un rosé di rara eleganza.



No Sex for Butterfly Syrah Rouge

100% syrah

Parcella di 4 ettari piantata nel 1988. Suolo di gres, sassi e sedimenti del fiume Durance. Diraspatura totale a cui segue fermentazione in cuve cemento a 25/26°. Rimontaggi brevi con frequenza di 3 volte al giorno. Fermentazione e macerazione 15gg. Affinamento 8 mesi in cuve cemento. Puro Syrah che evidenzia la sua origine sia al naso che in bocca: frutti neri intensi, mineralità, lunga persistenza ma soprattutto una freschezza in finale al di fuori del comune.



Blanc du Lac

100% viognier

Appena al di sotto della Montagne Noire, i vigneti si sviluppano su terreni in leggera pendenza sul Canal du Midi. I terreni sono composti principalmente da scisti e marmo. La loro influenza sulla freschezza del vino è molto importante. Età media delle vigne 15 anni. Raccolta delle uve sotto protezione di ghiaccio secco (CO2), quindi pressatura immediata dei grappoli interi. Decantazione a 10°C. Fermentazione da 15 a 18 giorni a 12/13°C. Affinamento in tini di acciaio inox, con leggero utilizzo delle fecce. Di colore oro brillante con riflessi verdi. Al naso presenta aromi di pera e frutta fresca a nocciolo. Al palato rivela una vivace freschezza, sostenuta da aromi di albicocca e melone. Finale pulito e morbido.



Guinguette Rosé

syrah, grenache, cinsault

I terreni del vigneto sono costituiti da ciottoli del Rodano su pendenze che vanno dal 3% al 5%, con esposizione sud e con vista sulle lagune della Camargue. Superficie totale vitata: 88 ha. I terreni sono poveri, drenati e leggermente acidi, costituiti da una coltre molto spessa di ciottoli del Rodano (da 5 a 15 metri di profondità). Un sottilissimo strato di calcare conferisce al vino una sorprendente freschezza e un tocco di mineralità. L'età media dei vigneti utilizzati per questo blend è compresa tra gli 8 e i 13 anni. Affinamento di 3 mesi in vasche di cemento. Di colore rosa pallido con leggerissimi riflessi blu al naso emana aromi morbidi e freschi di frutta rossa. In bocca i frutti rossi sono completati da un tocco di frutta esotica e miele. Il finale è molto fresco, morbido e fruttato, con un'interessante finezza.



Guinguette Rouge

syrah, grenache, cinsault

I terreni del vigneto sono composti da ciottoli del Rodano su pendii con vista sulle lagune della Camargue. I terreni sono poveri, drenati e leggermente acidi, costituiti da una coltre molto spessa di ciottoli del Rodano. Un sottilissimo strato di calcare conferisce al vino una sorprendente freschezza e un tocco di mineralità. L'età media dei vigneti è di 20-25 anni. I grappoli sono diraspatisi direttamente nel tino, dopo una pigiatura molto leggera. Ciascuna parcella viene fermentata singolarmente a cui segue un affinamento di 5 mesi in vasche di cemento. Di colore rosso violaceo, al naso gli aromi di frutti rossi sono dominanti. Al palato i tannini morbidi completano le note fruttate. La degustazione si conclude con un tocco di dolcezza e sapidità, con un finale fresco e sempre molto morbido.