



L'azienda Olga Raffault si trova nel villaggio di Savigny en Veron tra i fiumi Loira e Vienne ed è famosa per i vini Chinon che produce. Oggi, la cantina Olga Raffault è giunta alla quarta generazione con Sylvie Raffault, nipote della capostipite Olga che dà il nome all'azienda, e da suo marito Eric de la Vigerie. La proprietà comprende 24 ettari di cui 23 sono impiantati a Cabernet Franc per la produzione dei Chinon Rouge e Rosé, mentre un ettaro è dedicato allo Chenin Blanc per la realizzazione del Chinon Blanc. I vigneti sono lavorati manualmente; le viti hanno un'età media tra i 30 ed i 50 anni e sono impiantate su tre specifiche tipologie di suoli. Una parte caratterizzata dalla presenza di sabbia che drena perfettamente i terreni, trattenendo il calore del sole per rilasciarlo nelle ore notturne; i vini qui prodotti sviluppano una spiccata aromaticità e complessità. Un'altra parte dei suoli è contraddistinta dalla presenza di argilla e di silice che dona ai vini equilibrio, eleganza e finezza ed infine una terza parte composta da suoli argillo-calcarei che donano complessità e struttura ai vini prodotti. I vini Olga Raffault rappresentano al meglio le potenzialità di invecchiamento del Cabernet Franc.

Chinon Les Picasses

Varietà Cabernet Franc.

Vigneti I vigneti sono ubicati nel famoso lieu-dit Les Picasses, situato vicino al comune di Beaumont-En-Véron, sulla sponda nord del fiume Vienne, e sono caratterizzati da suoli ricchi di calcare.

Vinificazione I grappoli vengono diraspati e, dopodiché, gli acini, lasciati interi, vengono fatti fermentare in vasche in acciaio inox, sino a raggiungere una temperatura di 30°C. La successiva macerazione ha una durata di 25-30 giorni, così da favorire una buona estrazione. L'affinamento avviene parzialmente, o totalmente, a seconda delle annate, in fusti di legno di 30 hl di capacità e dura dai 12 ai 24 mesi.

Caratteristiche Con il tempo Les Picasses rivela un bouquet ricco di profumi eleganti e persistenti, quali piccoli frutti a bacca nera, note di cacao, liquirizia e spezie, a cui si unisce un palato denso ed avvolgente. I terreni ricchi di calcare conferiscono a questa cuvée una struttura solida e compatta, favorendo così un'ottima capacità di invecchiamento, di almeno quindici anni, sempre a seconda delle condizioni dell'annata e di conservazione della bottiglia. Da servirsi, idealmente, ad una temperatura di 15°C – 17°C.

