

Borgogna, terra di grandi vini

Classe ed eleganza si uniscono nei vini rossi e bianchi della terra di Borgogna, regno indiscusso del Pinot Nero e dello Chardonnay. La magia della Borgogna si respira nei castelli solitari, nelle piccole chiese, nei Clos, i muri di pietra che trattengono un'infinità di piccole vigne. Silenzioso fascino di una terra in cui si percepisce una forte spiritualità, con le sue abbazie benedettine e cistercensi, e nella quale l'ospite viene fatto sedere intorno ad antichi tavoli da umili vigneron che disquisiscono di vino con la pacata serenità di filosofi. Il volto della Borgogna ha i tratti di una bellezza semplice eppur sconvolgente, mostra l'anima di una terra solida, intima, che pone davvero la firma sul vino con il suo terroir. Essenzialità è la parola che descrive la filosofia enologica borgognona: tutto segue principi naturali, poco invasivi, nella semplicità della conduzione dei vigneti e nelle tecniche di cantina. Qui il vigneron dà la sua interpretazione personale con dei vini coerenti, nell'espressione massima del territorio,

nel pieno rispetto del ciclo naturale, dando respiro al tempo che scandisce senza fretta i ritmi del vino. Il vitigno borgognone si estende per 250 chilometri di lunghezza da nord di Chablis a sud di Mâcon con cinque zone vitivinicole: Chablis, Côte d'Or, Côte Chalonnaise, Maconnais e Beaujolais. Il cuore della Borgogna vinicola è la Côte d'Or, divisa nelle regioni Côte de Nuits, dove si produce solo Pinot Nero, e Côte de Beaune, che è invece terra sia di rossi che di celebri bianchi da uve Chardonnay (coltivate con successo in altre parti del mondo senza questa personalità superiore). Nella Côte de Nuits, con il suo suolo ricco di calcare del Giura, il clima ideale, l'esperienza dei viticoltori, l'originalità di un vitigno che solo qui si esprime con una finezza e una ricchezza aromatica uniche, si produce il miglior Pinot Nero al mondo.

Un vitigno difficile che non offre certezze, tranne una: quando è grande, un Pinot Nero è il più nobile ed emozionante dei vini.



BVB GSRDENNE D.

Gevrey Chambertin, il Roi Chambertin Tasting

Il sindacato viticolo di Gevrey-Chambertin organizza ogni anno il Roi Chambertin Tasting, dedicato ai grandi vini di Gevrey-Chambertin. Quarantadue produttori hanno presentato il millesimo 2014 che, durante la cena conclusiva, è stato messo a confronto con il millesimo 2004. Quest'anno abbiamo particolarmente apprezzato Cecile Tremblay con il suo Chappelle-Chambertin G. C., Bruno Clair con i suoi straordinari Clos de Bèze G. C., Les Cazetiers P.C., Clos-Saint-Jacques P. C., Charlopin Philippe e il suo Vieilles Vignes, Rossignol-Trapet con il suo Chappelle-Chambertin G. C., il Vieilles Vignes e il G. C. Mazis-Chambertin di Guillon Jean Michel, il Lauvaut-Saint-Jacques P. C. di Denis Mortet, il G. C. Ruchottes-Chambertin di Harmand-Geoffroy. A Gevrey-Chambertin inizia veramente quella che è definita la Côte des Grands Crus della Côte d'Or. La località si situa all'estremità nord della Côte de Nuits, al limite della zona di perfetta maturazione del Pinot Nero. Questo comune di 3.200 abitanti fu il primo, nel 1847, a ricevere l'autorizzazione ad associare il proprio nome con quello del vigneto più famoso: Chambertin. Con oltre 450 ettari complessivi rappresenta uno dei comuni della Côte più vitati. La denominazione Gevrey-Chambertin è data esclusivamente ai vini rossi prodotti nell'omonimo comune e in quello vicino di Brochon. L'area usufruisce di un clima di tipo continentale con estati calde e autunni secchi, beneficia pure dell'effetto dei venti secchi che soffiano da nord e umidi che invece provengono da sud. Le vigne si sviluppano sui due lati della vallata di Lavaux da cui scendono le correnti fredde notturne che determinano una forte escursione termica molto gradita al Pinot Nero. Le denominazioni Premiers Crus si estendono a nord dell'abitato in quella che viene detta la Côte de Saint-Jacques, zona dove le vigne salgono fino ai 350 metri di altezza. Dalla parte opposta in direzione sud si apre la Côte des Grands Crus dove sono compresi ben nove dei ventiquattro dei vigneti più rinomati della Côte de Nuits. Sono tutti raggruppati tra il villaggio e

il confine con Morey-St. Denis, divisi da una strada panoramica chiamata Rue des Grands Crus. Sopra la strada (altezza compresa tra i 275 e i 300 metri) sfilano in successione Mazis, Ruchottes (situato sopra Mazis), Clos de Bèze, Chambertin e Latricières. Tutti questi famosi vigneti hanno leggere pendenze e un sotto-suolo composto da roccia calcarea sul quale poggia un sottile strato di terra, talvolta neanche sufficiente a ricoprirlo. Sotto la strada si dispongono i "climat" di Chappelle, Griotte, Charmes e Mazoyères. Qui le pendenze sono ancora inferiori, lo strato che

ricopre la roccia è di maggiore spessore e frammentato a ciottoli. I vini in genere sono molto colorati, l'espressione aromatica è intensa con note che evocano le bacche di cassis e altri piccoli frutti rossi e neri, note animali, pelliccia e sottobosco. Sono potenti, associano i loro tannini a una abbondante morbidezza e a una freschezza di buon livello. Nell'insieme sono vini solidi. Prodotti per durare nel tempo trovano il giusto equilibrio tra cinque e i quindici anni, ma nelle grandi annate un grande Chambertin afferma tutta la sua superiorità verso i trenta anni dalla vendemmia.



BVB GSRDENNE D.

La celebre asta dell'Hospices de Beaune

Con 11,34 milioni di euro (+39% sul 2014) raccolti si è conclusa anche quest'anno la celebre asta del vino dell'Hospices de Beaune in Borgogna. Uno degli eventi più attesi dai collezionisti: da ormai centocinquantaquattro anni vengono messi all'incanto le botti dello storico ospizio, quest'anno 575, il cui vino proviene da settanta ettari di vigneto, fra le quali zone rinomate come Premier Cru a Volnay, Pommard, Meursault, Clos de la Roche. Il ricavato viene dato in beneficenza. L'asta guidata da Christie's è stata caratterizzata da un'atmosfera surreale, densa di tristezza, a seguito degli attentati di Parigi. Un dolore che non ha fermato la corsa alla solidarietà, al contrario: la "pièce du president", i 228 litri di Corton Renardes Grand Cru, è finita ad un filantropo francese per 480.000 euro, di cui un terzo andranno alla Fédération Nationale des Victimes d'Attentats et d'Accidents Collectifs (mentre i re-

stanti due terzi andranno all'istituto di ricerca sul cancro Curie ed alla fondazione di ricerca sugli ictus AVC). Da segnalare la crescita parallela sia nelle vendite dei vini bianchi (+38% sul 2014, per 117 pièces), che dei vini rossi (+39%, 458



pièces), ed il record per la singola pièce, con il Clos de la Roche Cuvée Cyrot-Chaudron battuto a 117.700 euro.

Quest'anno abbiamo salutato con grande gioia Ludvine Griveau come nuova responsabile del Domaine degli Hospices di Beaune. Trentaseienne, da poco meno di un anno ha preso in mano le redini della tenuta, in un'annata particolarmente favorevole: "Non potevamo sperare risultati migliori per la nostra asta per celebrare l'eccezionale millesimo 2015 in Borgogna. Le condizioni climatiche particolarmente favorevoli hanno permesso di ottenere le più belle espressioni dei due vitigni che incarnano la Borgogna, il Pinot nero e lo Chardonnay". All'anteprima dedicata alla stampa per l'annata 2015, abbiamo avuto modo di degustare dei vini che già mostrano delle ottime possibilità per il futuro, ed erano anni che non ci capitava. Ad maiora!

Le nostre visite

Siamo a Morey-Saint-Denis, a conoscere la donna che il celebre critico Michel Bettane ha descritto come l'erede della grande Madame Leroy. Cecile Tremblay, nipote del mitico Henri Jayer, dal 2003 dirige un domaine di circa quattro ettari, recuperati da proprietà familiari. Sin dall'inizio conduce l'azienda in biologico, ottenendo la certificazione nel 2008. Le vigne, che si posizionano in differenti territori, da Nuits Saint-Georges ai Grand Cru Echezeaux e Chappelle-Chambertin, hanno un'età compresa fra i dieci e gli ottant'anni. Indiscutibilmente le sue undici etichette, pur marcando bene i singoli terroir, hanno dei tratti in comune: la precisione stilistica, la naturalezza espressiva, l'equilibrio e una buona mano nel dosare il legno nuovo (presente dal 25 al 100%, a seconda delle appellations). Sugli scudi Echezeaux e Chappelle-Chambertin, due gran bei vini, da bere con gusto.

A Gevrey-Chambertin si trova la celebre azienda Dugat-Py. Ad accoglierci, Loïc, tredicesima generazione di vigneron. La tradizione familiare dei Dugat inizia nel 1600, anche se Bernard, il padre di Loïc, vendeva il vino ai negozianti, e inizia solo nel 1989 ad imbottigliare sotto il marchio aziendale. In compenso la reputazione, la fama internazionale (e i prezzi) si sono consolidati molto in fretta. Loïc inizia subito a collaborare con il padre, ma è il 2014 il primo millesimo totalmente sotto la sua responsabilità. Le vigne si estendono su dieci ettari e mezzo, su un totale di venti appellations. Dal 2003 sono in regime biologico certificato, utilizzando molte pratiche agronomiche della biodinamica. Ogni operazione è svolta manualmente, con l'aiuto di cavalli. L'età media delle vigne è di sessantacinque anni (le più vecchie hanno ben 104 anni!), da selezione massale. Straordinarie le cantine storiche dell'Aumônerie edificate intorno all'anno Mille, con le affascinanti volte a sesto acuto. Gli assaggi di Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes, del Gevrey-Chambertin Les Evocelles, del Premier Cru Lavaux-Saint-Jacques e del Grand Cru Charmes-Chambertin sono stati

un crescendo di tensione, intensità, piacevolezza, complessità. Dei vini integri, puri nel frutto, indimenticabili.

A Mersault, ci dirigiamo verso l'azienda di Jean Marc Roulot, alla fine della strada che collega la route nationale all'ingresso del villaggio. La sua è una storia differente nel mondo del vino: famoso attore, prima teatrale e poi cinematografico, alla morte del padre Guy nel 1982, si trova a prendere in mano le redini del domaine di famiglia. La famiglia Roulot ha solide tradizioni a Meursault, sono ormai cinque le generazioni che hanno preceduto Jean-Marc. Tra queste, la persona che più ha contribuito allo sviluppo dell'azienda fu proprio Guy Roulot, papà di Jean-Marc. Dal 1989 Jean-Marc si interessa direttamente delle scelte aziendali e culturali dal 2000 si è avvicinato a una scelta biologica (certificata) anche se gli esperimenti vanno sempre più verso una direzione biodinamica. Oggi il domaine offre una scelta di territori assai completa su Meursault, specie parte sud, da dove provengono il 90% dei vini. Dai quindici ettari in produzione sono vinificate poco meno di una ventina di denominazioni diverse. Quattro sono i Premiers Crus: Meursault Charmes, Bouchères, Porusot e Les Perrières. Per contro quello che ci stupisce è il lungo elenco di territori village: Meix Chavaux, Luchets, Vireuils, Tillels, Narvaux, Tessons e un blend classico proveniente da Gruyaches, Crotot e Clos de

la Baronne. I vini di Roulot hanno delle caratteristiche intrinseche interessanti, uno stile di vinificazione riconoscibile per l'apparente semplicità, per il colore tenue e cristallino, per la finezza dei profumi, per la trasparenza d'espressione, per la maturità di frutto, per la fresca e controllata acidità, per la verticalità delle sensazioni che raramente si allargano o si appiattiscono.

L'ultima tappa è a Nuits-Saint-Georges, da Faiveley. Erwan Faiveley, presidente del domaine dal 2005, è la settima generazione. La maison fu fondata nel 1825 a Nuits-Saint-Georges. Fu Georges Faiveley con Camille Rodier che nel 1934 fondarono la Confraternita dei Cavalieri del Tastevin che dette un'importante slancio al rinnovo dei vini di Borgogna. Nel tempo, progressivamente, la famiglia ha acquistato dei terreni nelle zone più importanti della Borgogna: Gevrey-Chambertin, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet, Mercurey e altre. I vigneti sono estremamente parcellizzati, la superficie media per appellation è solamente di un ettaro circa. Faiveley opera su dodici ettari a Grand Cru e circa venticinque a Premier Cru. Alcuni sono di proprietà esclusiva dei Faiveley, e sono dei Monopole (in totale ne possiede sei) come, per esempio, Gevrey-Chambertin Premier Cru Clos des Issarts, Beaune Premier Cru Clos de l'Écu, le Corton Clos des Cortons Faiveley Grand Cru. In totale possiede centoventisette ettari, con una produzione di un milione di bottiglie, un colosso, insomma, lontano dai piccoli numeri borgognoni. Il responsabile tecnico è Jérôme Flous. Un'altra cantina, di loro proprietà è a Mercurey (completamente rinnovata nel 2015). Nel 2013 hanno acquistato anche il Domaine Dupont-Tisserandot a Gevrey Chambertin e nel 2014 nello Chablis hanno comprato il Domaine Billaud-Simon ed i loro venti ettari di vigna.

Entrare nelle loro cantine a volta dell'Ottocento è un po' perdersi. Interessanti gli assaggi dalle pièces, ancora segnati dal legno, ma che evolveranno con il tempo. Ci resta in bocca, ad perpetuum rei memoriam, la gran bella prova del Grand Cru Corton-Charlemagne.

