

Les Grands Jours de Bourgogne 2016

La tredicesima edizione dell'appuntamento più importante della Borgogna, si è dispiegato su undici località, contemplando quattordici eventi degustativi. Cinque giorni di piena immersione, partendo con la scoperta dei grandi bianchi di Chablis e Auxerrois ("Les Portes d'Or de la Bourgogne"), per poi proseguire il secondo giorno con la Côte de Nuits con i grandi rossi di Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée, Nuits-Saints-Georges. Il terzo giorno l'appuntamento era al Palazzo dei Congressi di Beaune, con protagonisti i vini del Mâconnais e dell'"altra Borgogna", per proseguire il giorno successivo con quelli della Côte Chalonnaise. Il gran finale, il quinto e ultimo giorno, era dedicato ai Montrachet, Santenay, Saint-Aubin, Pommard e ai Corton.

Prima di proseguire, una breve parentesi introduttiva: 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.

Partecipare dunque ai Grands Jours è un'occasione irrinunciabile. Quest'anno erano presenti più di mille vigneron, con la possibilità di scoprire circa 10 mila vini. Opportunità che gli oltre diecimilaesettecento visitatori non si sono fatti scappare. Tra le novità di quest'anno è da segnalare il debutto di due nuove denominazioni di origine, Saint-Romain e Monthélie. Les Grands Jours de Bourgogne nasce nel 1992 come iniziativa promozionale del Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), per diffondere la conoscenza dei vini di questa prestigiosa regione. Les Grands Jours de Bourgogne è un imperdibile evento con cadenza biennale, durante il quale vengono ripercorsi, tramite seminari e degustazioni tematiche, i vari stadi di evoluzione dei vini, ma vengono soprattutto effettuate "verifiche" orizzontali e verticali delle varie denominazioni comunali

per capire a fondo stili, caratteristiche e sensibilità interpretative.

L'annata quest'anno sotto i riflettori era la 2014 (seppur non mancassero esempi della 2013 e della 2015). Nel 2014 sono stati prodotti 1,58 milioni di ettolitri. L'andamento climatico ha visto una primavera calda, a giugno l'aria si è rinfrescata molto, e la maturazione del frutto non ha avuto interruzioni. In settembre poi è ritornato il sole con i venti del nord e le uve sono arrivate a raggiungere la maturazione ideale e a circa metà mese, la raccolta è iniziata. Ci sono state però delle zone che hanno sofferto un pò a causa della grandine come le zone intorno a Lugny nel Mâconnais, e sulla Côte de Beaune.

Unanimità tra i vigneron nel valutare questo millesimo addirittura eccellente per gli chardonnay, che mostrano equilibri straordinari (acidità esemplari), che, grazie al loro carattere preciso, definito e compiuto, porteranno in dote un grandissimo potenziale di invecchiamento. Un particolare: le fermentazioni alcoliche e malolattiche si sono palesate mediamente molto lente e ciò marcherà inevitabilmente lo stile degli chardonnay di questa annata,



BIVB / Image & Associés

ricalcando l'accezione di alcune precedenti, come la 2005 e la 2010; sul fronte del pinot noir, i vini evidenziano grande raffinatezza e charme, colorazioni generalmente vivide ed intense, profili gustativi estremamente centrati sulla componente fruttata, contraddistinti da estratti dai tratti nobili e da tannini morbidi e piacevoli, profilati sulla finezza, figli di un'annata fresca, quindi buona per questo cépage. I nostri ripetuti assaggi ci trovano concordi. Il millesimo trasuda classicismo e sembra esaltare le prerogative migliori dei due vitigni; con il dovuto rispetto, ed in concordanza con più di qualche vigneron, abbiamo rinvenuto alcune tracce degli echi migliori della celeberrima annata 2010, della quale, però, estremizza evidentemente alcuni aspetti, e, rispetto alla quale, paga uno spread di equilibrio generale complessivo.

In Côte de Nuits non sono mancati vignaioli votati con decisione alla finezza ed all'equilibrio, i quali hanno proposto alcuni dei campioni più emblematici e riusciti: vini di chiara classe, ancora da risolvere e da attendere nel tempo ma che già delineavano chiari tratti di rigore e nitidezza, in una struttura salda ed equilibrata, promessa di evoluzioni lunghe e decisamente invitanti. Una menzione particolare spetta ai vignaioli di Gevrey-Chambertin, ai quali va riconosciuto il merito di aver fornito la pattuglia più numerosa e convincente di vini la cui cifra stilistica è stata, quanto ad eleganza ed equilibrio, particolarmente alta.

Muoversi tra tante denominazioni non è certamente facile. Tanti nomi da ricordare, tante sfumature da cogliere, tante eccezioni che confermano un quadro di gerarchie produttive apparentemente rigido con classi di merito legislativamente definite. Un territorio complicato, ma per questo affascinante, dove se non ci si lascia prendere dall'aurea dei grandi nomi, c'è ancora la possibilità di scoprire o per lo meno averne l'illusione. Ecco un breve percorso delineato durante i giorni di degustazione, suddiviso per zone.

Chambolle-Musigny

Si possono riassumere con una sola parola: eleganza. Sono i vini dal tocco più delicato e sensuale della Côte d'Or; femminili, dolci, ma comunque con una matrice tannica e una struttura che c'è ma non si sente. Meno eterei e più presenti dei Volnay. Oltre ai grandi nomi come Amiot-Servelle, Joseph Drouhin, Bertagna, ci sono piaciuti Arlaud, Michelle et Patrice



BIVB / Image & Associés



BIVB / Image & Associés

Rion, Christian Clerget, Armelle e Bernard Rion. *Morey-St.-Denis*

E' tra Gevrey-Chambertin a nord e Chambolle-Musigny a sud. Vive della grandezza dei Grand Cru presenti in questa appellation (Clos de Lambrays, Clos de la Roche, Clos de Tart) che paiono quasi oscurare tutto il resto. Meno potenti, ma con un'intensità fruttata e croccante, sicuramente più accessibili come approccio di altri grandi pinot noir della Côte d'Or.

Nuits-Saint-Georges

Vini tannici, materici, dalle note ferrose ed ematiche, decisamente austeri e difficili da interpretare. La struttura e potenza si esprime in maniera diversa rispetto a un Gevrey-Chambertin, nel senso che qui si caratterizza con una matrice più selvaggia. Lenti ad aprirsi, bisogna aspettare che l'evoluzione in bottiglia allinei la matrice tannica e la "addomesticata" dando equilibrio a questi vini. Su tutti George Chicotot, Henri Gouges, Domaine des Perdrix, Thibault Liger-Belair.

Beaune/Savigny-Les-Beaune/Pernand-Vergelesses
Abbiamo accomunato i vini provenienti da queste denominazioni, in quanto qui il Pinot nero esprime più rotondità, morbidezza, dettaglio aromatico, vellutatezza nei tannini che in altre appellazioni della Côte d'Or. Si tratta di

vini che non hanno la potenza, l'eleganza e la suadanza dei migliori Premier e Grand Cru, né la loro longevità, ma in alcuni casi si trovano esempi di vini di straordinaria eleganza che meriterebbero lo "status" di Premier Cru, come per esempio il cru Ile de Vergelesses dell'appellation Pernand-Vergelesses. Simon Bize, Chandon de Briailles, Rapet Père sono i produttori che ci hanno maggiormente emozionato.

Pommard

Vini mediamente più materici e tannici che eleganti. Carnosi e succosi, presentano però molte differenze stilistiche tra le varie espressioni. Ancora un po' scomposti, aspettiamo che digeriscano il tannino prima di dare un giudizio definitivo. Sicuramente alcuni Premier Cru, come Epenots o Rugien Bas sono un gradino sopra gli altri. Meritano tra gli altri Louis Boillot, de Courcel, Lejeune, Vaudoisey-Creusefond.

Volnay

Etereo, dai colori tenuissimi tanto da sembrare un rosato, eleganza e delicatezza che lo avvicinano allo Chambolle-Musigny. Bene per Michel Lafarge.

Meursault

Parte da Meursault proseguendo verso sud (Cote de Beaune) la zona dei grandi bianchi di

Borgogna: Chardonnay in purezza vinificati in legno (con prevalenza di fusti vecchi per non caratterizzare troppo i vini). Non c'è qui la grande mineralità che caratterizza i Montrachet, ma ritroviamo nei vini maggiore complessità olfattiva, nonché "grassezza" e opulenza, che a dire il vero non era predominante nei vini in degustazione. Grande maestria nell'uso del legno quasi sempre perfettamente integrato nel vino. I nomi che ci hanno colpito di più: Comte Lafon, ma anche Pierre Morey, Jacques Prieur. *Chassagne-Montrachet/Puligny-Montrachet*
Mineralità impressionante, sentori di pietra focaia, figlia di terreni rocciosi, dove lo strato di argilla è ridotto all'osso, sono vini più verticali che orizzontali, anche rispetto agli Chardonnay di Meursault.

Questi vini hanno una forza vitale, soprattutto i Grand Cru (Batard-Montrachet, Criots-Batard-Montrachet, Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bienvenues-Batard-Montrachet), che si esprimerà in tutta pienezza dopo un lungo affinamento in bottiglia, e quindi al momento difficili da valutare in tutta la loro grandezza. Philippe Colin, Marc Morey, Chanson Père, Francois Carillon, Roger Belland, Vincent et Françoise Jouard sono i nomi che ci hanno maggiormente impressionato.



BIVB / Image & Associés



BIVB / Aurélien Ibanez



BIVB / Aurélien Ibanez



BIVB / Image & Associés



BIVB / Image & Associés