

# Rispettata ancora una volta la regola del 5

**I millesimi che terminano con «5» danno grande soddisfazione ai vini francesi della celebre zona. Ecco dunque i 2015 secondo il parere di enologi mondiali oltre alla nostra selezione dei più godibili**

Anno di grandi cambiamenti a Bordeaux. Il sistema delle anteprime del vino? Completamente rivoluzionato. L'Union des Grands Crus de Bordeaux, capeggiata dal presidente Olivier Bernard, cambia radicalmente le regole fissate da decenni: «Abbiamo voluto puntare a dare le migliori condizioni di degustazione, uniformate e senza differenze, al trade e alla stampa. In un unico luogo, lo stadio Matmut-Atlantique, alle stesse condizioni di temperatura, luce, servizio, in silenzio ma con i propri ritmi di assaggio, i partecipanti hanno potuto degustare circa 150 vini a etichette scoperte. Basta con le degustazioni alla cieca, ci siamo visti costretti ad adottare un'unica misura per tutti (infatti molti château che ricevevano stampa e trade non servivano i vini in degustazione bendata, ndr)». Quindi quest'anno il trade anziché spostarsi per otto château differenti nel giro di tre giorni e la stampa, anziché spostarsi in cinque diversi château per cinque mattinate, sono rimasti allo stadio. Un giorno per importatori e distributori, due mattinate per la stampa (anche se un pomeriggio siamo andati a Sauternes, a Château d'Yquem per la conferenza stampa d'apertura). La trasformazione ha raccolto commenti positivi da parte di tutti, tanto che anche l'anno prossimo si proseguirà con la stessa formula. Novità a parte, concentriamoci sull'annata 2015, un grande millesimo, atteso da cinque anni. Sembra strano, ma ancora una volta il millesimo che termina con 5 darà grande soddisfazione nell'antica Burdigala (una tradizione che continua dal 1945, unica eccezione il 1965). Il compianto professor Denis Dubourdieu, scomparso a luglio, ci aveva così

*di Alessandra Piubello*

L'Union des Grands Crus de Bordeaux ha cambiato le regole per le anteprime, ora da degustare in un unico luogo anziché in château differenti, lo stadio Matmut-Atlantique di Bordeaux (a fianco) proponendo le stesse condizioni di temperatura, luce e servizio: il millesimo in anteprima è stato il 2015, atteso da cinque anni. Che non ha deluso le aspettative di appassionati ed esperti.



## Quelle Aoc che seducono i wine lover

Ecco i più godibili e i più equilibrati, almeno oggi, dei Bordeaux 2015 che l'Union des Grands Crus di Bordeaux ha fatto degustare nella consueta anteprima che da quest'anno ha però cambiato completamente modalità di assaggio, privilegiando una locali-

tà unica dove effettuare i tasting anziché peregrinare tra i vari château. Suddivisi in base all'Appellation d'Origine Contrôlée, questi nobili rossi dimostrano ancora una volta la loro stoffa con una tendenza all'eccellenza grazie alla bontà del millesimo.

### MARGAUX

**94 Château Rauzan-Ségla**  
Di proprietà della famiglia Wertheimer, diretta da Nicolas Audebert, quest'azienda storica (già celebre nel classement del 1855) non sbaglia un colpo: eleganza setosa, centro bocca pieno per un sorso equilibrato e lungo.

**93 Malescot Saint-Exupéry**  
Ottima la scelta di aumentare la percentuale dei Cabernet nel 2015. L'incedere dei profumi è netto, immediato, calzante. Il sorso è succoso, di bella tensione sapido-tattile, preciso nella vibrante progressione.

**93 Château Brane-Cantenac**  
Balsamico, intenso, luminoso e vivo. Materia integra, forza espressiva e tanta sostanza unite in un sorso di rara lunghezza e finezza.

**92 Château Dauzac**  
Tanta sostanza e altrettanta forza a slanciarla per questo Bordeaux. La maturità perfetta del frutto porta struttura, sensazioni di tannini piacevolmente smussati, succo generoso e allungo gustativo nel finale.

**92 Château Prieuré-Lichine**  
Trama fine e sapida, va in profondità sciordinando l'irresistibile repertorio dei Margaux maggiormente sintonizzati sulle piacevoli frequenze dell'eleganza: bella naturalezza espressiva a vestire un frutto di perfetta maturità, dalla seducente carnosità tattile.

### SAINT-ÉMILION

**94 Château La Gaffelière**  
La famiglia dei Conti Malet Roquefort, rappresentata oggi da Alexandre, veglia sulla proprietà da più di tre secoli. Con il 2015 la percentuale di Cabernet Franc sale al 30%. Il tratto è sapido, la purezza della componente fruttata-floreale di gran classe, la dinamica gustativa ispirante.

**94 Château Clos Fourtet**  
La generosità del millesimo è sublimata da un 88% di Merlot. Magnifica purezza espressiva al palato, ricamato da tannini finissimi e centrato su un frutto polposo, croccante e maturo.

**94 Château Canon La Gaffelière**  
L'ottimo lavoro del duo von Neipperg-Derenoncourt (certificazione bio dal 2014), non si ferma mai negli anni. Un millesimo di finezza assoluta, di pura, leggiadra bellezza.

**94 Château Pavie-Macquin**  
Purezza di frutto, profondità di bocca, intensità e grande freschezza. Nicolas Thienpont e Stéphane Derenoncourt, sodalizio pluriventennale, ci hanno abituato sempre bene, ma quest'anno riescono ancora a sorprenderci.

**94 Château Canon**  
Siamo ancora in casa Wertheimer, proprietari anche di Château Rauzan-Ségla. La trama tannica è soffice, fluida, ben fusa in un armonico equilibrio. La forza espressiva e la pienezza emergono nel sorso vellutato.

### PESSAC-LÉOGNAN

**94 Château Les Carmes Haut-Brion**  
La percentuale maggiore qui è stranamente di Cabernet Franc e nel 2015 metà della vendemmia è stata vinificata senza diraspatura. Finezza nei tannini registrati con maestria, sostanza ben presente profilata da un'eleganza sfaccettata, densa di sfumature.

**94 Château Smith Haut Lafitte**  
I Cathiard (alla loro 25esima vendemmia) con il direttore Teitgen in quest'oasi di gran lusso producono vini di notevole distinzione. Predomina il Cabernet Sauvignon, in un 2015 che mostra una materia prestante con tanta spinta e una stratificata freschezza fino alla chiusura.

**94 Domaine de Chevalier**  
Trentaduesima vendemmia per i Bernard, che da almeno un decennio operano impeccabilmente sia sui bianchi sia sui rossi. Profilo netto e di vibrante intensità, con tocchi speziati che avvolgono le note fruttate. Sensazioni tattili di polposa scorrevolezza si chiudono con coerenza lineare in un finale equilibrato.

**93 Château Malartic-Lagravière**  
Dopo l'acquisto della famiglia belga Bonnie nel 1997, questo storico Château è migliorato progressivamente. L'articolazione del vino poggia su una dinamica sapida e incisiva. Tessitura fine, ricca di luminosa energia, che chiude lunga e nitida per una beva vitale.

**92 Château Latour-Martillac**  
Dal 1800 di proprietà dei Kressmann, in questo millesimo la famiglia non ha aggiunto il consueto Petit Verdot all'assemblaggio. Tocco tannico felpato in un palato polposo e di composta tenuta, venato da una fresca scia sapida.

### POMEROL

**93 Château Clinet**  
Calice carico di suggestioni. Corredo espressivo persistente e infuso alla ricca materia. Sapidità, potenza, armonia. Struttura vivida, dall'espansione dinamica, si allunga in un finale intenso.

**92 Château Gazin**  
Tessitura corposa, ammantata da un frutto netto e vivo. Bocca di intensità e volume, struttura da vendere, opulenza misurata, tannini di razza, morbidi ma nati per durare.

### SAINT-JULIEN

**94 Château Léoville-Poyferré**  
Bocca croccante, snella, espressione di slanciata finezza e fragrante lunghezza. Intensa la progressione trascinante che chiude in finezza e piacevolezza.

**94 Château Gruaud-Larose**  
È leggiadro ed estroverso, un'opera raffinata ma facilmente leggibile, fruibile da chiunque sia in grado di affidarsi ai sensi. Incisivo e progressivo, spicca per misura ed eleganza.

### PAUILLAC

**93 Château Lynchés-Bages**  
Souplesse gustativa temprata da una caratterizzante forza strutturale. Solido e reattivo, sostanza ben presente profilata da un'eleganza morbida e oltremodo accogliente, convince anche nell'allungo.

**93 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande**  
Portamento aristocratico di rara eleganza, fraseggio sottile e freschezza aromatica. Con delicatezza e savoir-faire conquista, coinvolgendo in una beva appagante.

### SAINT-ESTÈPHE

**90 Château Cos Labory**  
Cenni a frutta e spezie scure. Fitezza di trama, stoffa spessa, energia sottesa e freschezza infusa. Incalzante. Il sipario con tannini vivi e ben registrati.

**90 Château Ormes de Pez**  
Cangiante, potente, evocativo e ciclico: un oscillatore armonico di grande ampiezza. La bocca è strutturata, precisa nel tratto tannico, lunga e sapida in chiusura.



## I prezzi aumenteranno dal 40 fino al 60%

spiegato l'eccezionalità dell'annata: «Nel 2015 si sono verificate tutte le condizioni perfette per una vendemmia da memoriale. La fioritura e un'allegagione precoci e relativamente rapide in un clima sufficientemente caldo e secco, che ha assicurato una buona fecondazione, predisponendo a una maturità omogenea. Una riserva idrica ideale con un mese di luglio caldo e secco che ha provocato il rallentamento, e poi l'arresto della crescita della vite prima dell'invasatura. Una maturazione completa delle differenti varietà bordolesi grazie a mesi di agosto e settembre sufficientemente secchi ma senza calori eccessivi. Un bel tempo caldo e con poche precipitazioni durante la vendemmia ha permesso di raccogliere le uve all'optimum di maturazione, senza rischi di acini poco concentrati o di marciume».

Abbiamo interpellato anche altri due enologi di fama mondiale. Il 2015, secondo Stéphane Derenoncourt: «Ci troviamo di fronte a un grande millesimo, che combina maturità e freschezza. Un'annata che non si fermerà nell'evoluzione come alcuni grandi millesimi (2005, 2010), ma che si gusterà bene sia giovane sia molto in là nel tempo. Mi fa pensare, se proprio devo fare un parallelo, al 1989. Riva destra, Pessac-Léognan e Margaux secondo me daranno i risultati migliori. Le piogge di settembre sono state più intense nel Médoc, causando disomogeneità: qui forse i vini risentiranno di un maggior tecnicismo».

Per Michel Rolland: «Come al solito sarà bene aspettare qualche mese di affinamento, ma l'annata si prospetta molto bene. Molti mi chiedono se è stata l'annata del Cabernet Sauvignon e del Cabernet Franc piuttosto che del Merlot. A Bordeaux si deve parlare di riva sinistra e di riva destra piuttosto che di varietà. E questo per una ragione semplice, che sfugge spesso a tutti e che può essere bizzarra: il clima non è uguale da una parte e dall'altra, nonostante la relativa prossimità delle due rive». In generale, per quello che riguarda le nostre degustazioni, possiamo dire che la riva favorita nel 2015 è la destra, dove al Merlot che ha dato un frutto maturato superbamente (e si è rivelato particolarmente elegante nei vini da suoli calcarei) si sono aggiunte la freschezza e la fragranza del Cabernet Franc. Ma anche il Cabernet Sauvignon si è comportato mirabilmente giungendo a maturazione perfettamente (ne avrete prova nei Margaux di quest'anno, insolitamente omogenei).

Nella pagina precedente trovate una piccola carrellata di vini che vi suggeriamo. Fra quelli dell'Union des Grands Crus di Bordeaux degustati abbiamo scelto i più equilibrati e godibili, anche se sarà il tempo a fare la reale differenza. Meno estrazione e pratiche meno estreme danno a questo 2015 una bella pienezza e struttura ma anche tanta polpa e grazia soprappina. Insomma, Bordeaux rilancia con questo 2015, anche nei prezzi, rispetto al 2014 gli aumenti vanno dal 40 al 60%.



Qui sopra, le gradinate dello stadio Matmut-Atlantique dove si sono svolti gli assaggi in anteprima dei Bordeaux 2015: sono state 150 le etichette degustate (in alto) per un'annata che si è dimostrata alla pari di quelle 2005 e 2010, particolarmente felici: in questo caso i vini si sono dimostrati di bella pienezza e struttura ma soprattutto tanta polpa e grazia soprappina.