

# Un'annata che resterà nella storia

di *Alessandra Piubello*

**È la 2016 dei Bordeaux assaggiata alle Anteprime che concilia straordinariamente qualità e quantità, completando una trilogia da ricordare**

L'Union des Grands crus di Bordeaux, capeggiata dal presidente Olivier Bernard, prosegue la strada del cambiamento iniziata l'anno scorso. Basta quindi con le degustazioni alla cieca alle anteprime di Bordeaux (molti Château che ricevevano stampa e trade non servivano i vini in degustazione bendata) per uniformare per tutti le regole. Quest'anno, anziché al colossale stadio Matmut-Atlantique, gli assaggi si sono svolti nel centro dell'antica Burdigala, all'Hangar 14. Una struttura, sulle banchine della riva destra, che fa parte del piano di conversione urbana del porto. Dalla nostra sala perfettamente attrezzata per un tasting professionale, si vede scorrere la Garonna e il pensiero vola a come doveva essere Bordeaux la Bella (Stendhal, forse colpito dalla sindrome anche qui, la definì la più bella città di Francia) quando, nel XVIII secolo, il suo porto era il primo di Francia e il secondo d'Europa. Un centinaio di giornalisti specializzati provenien-

ti da tutto il mondo (per l'Italia sono l'unica invitata presente) hanno assaggiato circa 120 vini, suddivisi in due mattinate. E, sorpresa sorpresa, questa annata 2016 ci ha lasciati a bocca aperta. Sinceramente, questo millesimo si impone come il più completo e impressionante dei millesimi recenti degustati alle anteprime. Certo, 2014, 2015 e 2016 saranno una trilogia da ricordare (per tornare indietro, 1988, 1989 e 1990 sono stati un altro bel triumvirato), un filotto ben assestato, ma l'ultimo nato ha tutte le carte per restare nella storia.

Un'equazione perfetta che raramente si manifesta: freschezza di frutto, croccante e invitante (con dei pH allo stesso livello dell'acidità, aspetto poco frequente), tannini presenti ma setosi, finissimi, e ottima gestione del grado alcolico (inferiore al 2015, per esempio). L'acidità è marcante, soprattutto in alcuni campioni, ma mai dura. Senza avere la ricchezza e la struttura del 2015, né la vivacità del 2014, il 2016 con-



## Entrambe le rive stupiscono nei calici

Voti altissimi per i vini a destra come a sinistra della Garonna, merito principalmente dell'eccezionalità climatica di cui la zona ha beneficiato nel corso dell'anno, con dei «miracoli» che hanno riguardato solo questa zona

io

### PAUILLAC

**98 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande** Cattura all'olfatto per le croccanti note fruttate, al palato per tocco setoso, energia polposa e progressione ritmica. Chiusa vellutata e fresca. Un capolavoro ([pichon-lalande.com](#)).

**95 Château Lynch-Bages** Trattati speziati avvolgenti. Carnoso, delineato da una materia prestante, si espande con ritmo progressivo al palato, fin al contrastato finale ([lmcazes.com](#)).

**93 Château Batailley** Quadro olfattivo intrigante e vario. Gustativamente rivela una trama vitale avvolgente, dai tannini morbidi, valorizzata in armoniosa souplesse ([batailley.com](#)).

### PESSAC-LÉOGNAN

**97 Château Smith Haut Lafitte** Il respiro qui si allarga e l'emozione invade i sensi. Resterà alla memoria questa pagina lirica, armoniosamente orchestrata, dai tratti fini e intensi ([smith-haut-lafitte.com](#)).

**96 Domaine de Chevalier** Il profilo sensoriale concede un'opulenza misurata, struttura solida e tannini registrati con maestria. Definizione stilistica e prova autoriale a tutto tondo ([domainedechevalier.com](#)).

**96 Château Les Carmes Haut-Brion** Tocco tannico felpato in un palato polposo e di composta tenuta, venato da una flessuosa scia sapida. Profondo e succoso a chiudere ([les-carmes-haut-brion.com](#)).

**94 Château Pape Clément** Profilo netto e di vibrante intensità, con tocchi speziati che avvolgono le note fruttate. Intrigante, ma senza perdere di vista definizione e chiarezza espressiva ([bernard-magrez.com](#)).

### SAINT-EMILION

**97 Château Canon** Un classico. Denso e compatto, si esprime con una tessitura capace di magnificare la ricerca della perfetta eleganza. Sapido, succulento, con un tocco di riservatezza che lo rende ancora più penetrante, si slancia verso una lunghissima persistenza ([chateaucanon.com](#)).

**96 Clos Fourtet** Intenso, anche se i suoi peculiari profumi (spezie, florealità fragrante, gesso), è l'emblema dell'equilibrio fra l'energica nota salina dei suoli calcarei della proprietà e la maturità e la morbidezza del Merlot che ha reso famoso Saint-Émilion ([closfourtet.com](#)).

**94 Château Pavie Macquin** Nicolas Thienpont e Stéphane Derenoncourt, sodalizio pluriventennale, mai hanno stonato: le note anche qui sono sublimi, con un'intensità di frutto profonda, viva, dinamica. Coerente con il territorio, ecco un vino che non delude mai ([pavie-macquin.com](#)).

**93 Château Canon-La-Gaffelière** L'ottimo lavoro del duo von Neipperg-Derenoncourt non si ferma mai negli anni. Un millesimo di finezza assoluta, di pura, leggiadra bellezza ([neipperg.com](#)).

**93 Château La Gaffelière** Il tratto è sapido, la purezza della componente fruttata-floreale di gran classe, la dinamica gustativa ispirante ([gaffeliere.com](#)).

### POMEROL

**97 Château Clinet** Pienezza fruttata, succosa maturità, un vino espansivo al gusto con note intense di lunga prospettiva. Una silhouette tridimensionale, con un futuro davvero radioso ([chateaucinet.com](#)).

**94 Château Gazin** Un calice carico di suggestioni. Sapidità, potenza, vigore. Struttura vivida, dall'espansione dinamica, si allunga in un finale intenso ([gazin.com](#)).

**93 Château Petit-Village** Finezza nei tannini registrati con maestria, sostanza ben presente profilata da un'eleganza morbida e accogliente ([petit-village.com](#)).

### MARGAUX

**95 Château Rauzan-Ségla** Nicolas Audebert (che fa parte della nuova generazione di direttori tecnici a Bordeaux), ha messo a segno un vino di un'eleganza raffinata, sostenuta da struttura e da una materia viva pulsante di energia ([chateaurauzansegla.com](#)).

**95 Château Pieuré-Lichine** Purezza e precisione di frutto, classe sopraffina e trama setosa, succo gustoso che rende il sorso già ora contagioso, figurarsi negli anni ([pieure-lichine.fr](#)).

**94 Château Brane-Cantenac** Cesellato in ogni dettaglio, finemente scolpito su un frutto maturo capace di una freschezza coinvolgente, sottile in apparenza, nasconde una profondità che incanta ([brane-cantenac.com](#)).

**94 Château Giscours** Voluttuoso, ricco, carnoso e al contempo teso e vibrante: la forza espressiva e la pienezza emergono nel sorso vellutato, dall'affondo sapido ([chateau-giscours.fr](#)).

**94 Château Durfort-Vivens** Trama fine e sapida, il meglio dei Margaux sintonizzati sulle frequenze dell'eleganza: bella naturalezza espressiva a vestire un frutto di perfetta maturità, dalla seducente carnosità tattile ([durfortvivens.fr](#)).

### SAINT-JULIEN

**95 Château Gruaud Larose** Registro tannico ben calibrato in una trama vitale che si rivela con immediatezza, grazie alla ricchezza del frutto. Inesauribile beva avvincente ([gruaud-larose.com](#)).

**95 Château Léoville Barton** Fine e puntuale nel fraseggio aromatico, colpisce l'integra naturalezza espressiva. Attacco succulento, eleganza primigenia, finale bevilissimo ([leoville-barton.com](#)).

**94 Château Branaire-Ducru** Denso all'apparenza e al naso. Evocativo ed energico. Carnoso, innervato di una dorsale tannica saporita, culmina in un'eleganza sopraffina ([branaire.com](#)).

### SAINT-ESTÈPHE

**93 Château Phélan Ségur** Variiegato spettro aromatico. Concentra polpa fruttata, ricca materia a uno slancio vivo e continuo, tocca vette di rara limpidezza e bevilibilità ([phelansegur.com](#)).

**92 Château Cos Labory** Sentori articolati, di buona concentrazione. Struttura vivida, dall'espansione dinamica, si fa apprezzare per l'armonia e l'estensione del sorso ([cos-labory.com](#)).



quista per la polposa convessità del frutto molto puro, maturo e denso, per la vitalità della dinamica interna, per la succosa e voluttuosa beva, per la gustosa persistenza che spinge al riassaggio. Vini eleganti, dove le trasparenze finalmente contano più della concentrazione, la grazia dell'equilibrio più della potenza... ed era ora, cara Bordeaux! Tra l'altro, non dimentichiamolo, è stato un millesimo che ha conciliato qualità e quantità, raramente viste in queste proporzioni.

E allora il segreto di questo straordinario 2016, sostanzialmente ben riuscito sia nella riva destra sia nella riva sinistra, dove sta? La risposta è nell'eccezionalità climatica che si è verificata nel corso dell'anno e, ovviamente, nell'abilità dell'uomo di rispettare i frutti della natura, pur restando vigile e attento co autore della riuscita in bottiglia. Poche righe, giusto per comprendere i motivi: un percorso caotico che si è trasformato in un trionfo. L'inverno molto piovoso, tre volte al di sopra del volume normale delle precipitazioni. Qualche gelata. Un'umidità eccessiva che fa proliferare la peronospora. Primo miracolo: la fioritura, ritardata ai primi di giugno, si sviluppa sotto un bel sole, contrariamente al resto della Francia. Da giugno a metà settembre splende il sole, con un'assenza rimarchevole di pioggia. Le notti fresche equilibrano il forte calore giornaliero. Secondo miracolo il 13 settembre: arriva l'acqua, che fa rivivere la vigna che rischiava lo stress idrico, poi al 30 settembre ancora acqua. E ottobre è un mese caldo, senza piogge.

Il millesimo è tardivo, la maturazione del frutto è lenta e regolare e offre al vignaiolo il più grande dei privilegi: quello della creatività basata sull'esperienza. Una finestra di tempo per vendemmiare di ben tre set-

timane, che permette di scegliere e di raccogliere esattamente quando per lui è il momento giusto, quando il frutto è maturo. Ma sentiamo cosa ne pensano due dei più stimati wine maker di Bordeaux.

Per Stéphane Derenoncourt l'annata 2016 è «un millesimo molto piacevole da bere giovane ma che avrà un grande potenziale di evoluzione. I vini del 2016 si caratterizzano per alcune caratteristiche fondamentali: la perfetta maturazione accompagnata da molta freschezza. È andata bene sia nella rive gauches sia nella rive droites, forse però c'è stata più omogeneità nella rive gauches. Credo che per l'annata 2016 i migliori vini saranno forse verso Pauillac e Saint-Julien. Compararlo a qualche altra annata? Difficilissimo, perché non c'è mai stato finora un millesimo come questo. Può forse rassomigliare un po' al 2010». Per Michel Rolland, invece, «il 2016 è stata un'annata atipica. Un millesimo che resterà negli annali. Le uve, che hanno garantito un'omogeneità di maturazione su tutte le varietà e su tutte e due le rive (destra e sinistra), hanno permesso di fare dei vini che sono al tempo stesso complessi e freschi. Un anno da comparare ai millesimi che hanno fatto la storia di Bordeaux, come per esempio il 1990, il 2000, il 2009, il 2010, per citarne alcuni. E, come tutti i grandi vini che sono fatti per essere custoditi nel tempo, perché sapranno migliorare ancora, anche i vini del 2016 grazie alla loro concentrazione, densità, qualità dei tannini saranno dei vini che ci sorprenderanno per la magnifica tenuta».

Nunc est bibendum, nella pagina fianco i nostri vini preferiti tra quelli presentati dalla storica associazione Union des Grands crus de Bordeaux, fondata nel 1973, che raggruppa circa 135 Châteaux. 🍷



Un centinaio di giornalisti specializzati provenienti da tutto il mondo (per l'Italia solo l'autrice dell'articolo) ha partecipato alle Anteprime Bordeaux organizzate dalla storica associazione Union des Grands crus de Bordeaux che raggruppa circa 135 Châteaux: suddivisi in due mattinate, gli invitati hanno assaggiato circa 120 vini dell'annata 2016 che hanno lasciato tutti a bocca aperta.