

Un millesimo uno e trino, precoce,
che mette in conto anche una ghiacciata
difficile da dimenticare. Risultato?
Vini sorprendenti, anche nel fattore prezzo

di Alessandra Piubello



Vini d'eccellenza ma anche luoghi unici per Bordeaux come place de la Bourse ritratta in queste pagine, realizzata dall'architetto francese Ange-Jacques Gabriel tra il 1730 e il 1775 e inaugurata nel 1749, una delle opere più esemplari dell'arte neoclassica francese del XVIII secolo. A 20 minuti a piedi da qui c'è l'Hangar 14, dove si sono svolte le Anteprime Bordolessi 2017.

SPIRITO di VINO

86

Bordolesi 2017, i superstiti delle gelate

Bordeaux ricorderà per sempre quelle quattro fatidiche notti di gelo di aprile dello scorso anno: il 20 e 21 e le più devastanti, 27 e 28, dove la temperatura è scesa anche a -5 °C. La morsa ghiacciata ha colpito in modo quasi casuale, risparmiando la vita ad alcune parcelle e colpendone a morte altre. Una coltre cotanto gelida non si verificava dal 21 aprile 1991. Madre natura si sa, un po' prende e un po' dà. Ma sono le annate difficili che mettono in gioco fino in fondo i veri vigneron, quelli che riescono, nonostante le condizioni avverse, a interpretare la natura. La parola chiave? Eterogeneità. Il 2017 è uno e trino allo stesso tempo. Mai come in questo millesimo bisogna dire «dipende», evitando di demonizzare l'annata sacrificandola tutta sull'altare del ghiaccio. Nei fatti si è prodotto un 40% in meno: una batosta. Eppure gli aspetti da prendere in considerazione sono tanti. Esiste un 2017 drammaticamente catastrofico: alcuni produttori

hanno subito un danno del 100% e non hanno potuto presentare i loro vini (e per un momento non pensiamo solo ai produttori di altissimo livello, che sono nei nostri sogni di amatori, e che possono economicamente fronteggiare la calamità, ma anche a tutti gli altri, ai più piccoli e meno noti, che fanno il loro lavoro con dignità e che si trovano in gravi difficoltà). C'è un 2017 di quelli che hanno subito dei danni e che hanno dovuto prendere delle decisioni radicali: eliminare tutti i grappoli di seconda generazione, seguire i singoli filari con una precisione millimetrica, fare delle selezioni draconiane sulle uve, privilegiare nel blend alcuni vitigni piuttosto che altri (sembra che la percentuale dei Cabernet sia più alta del solito in molti château, ove possibile, essendo i «cab» in generale maturati meglio del Merlot), produrre decisamente molto poco e solo con il meglio, con un'abnegazione ammirevole (un lavoro titanico dalle spese notevoli).

Gi assaggi migliori

Ecco le scelte di Spirito diVino alle Antepreme Bordolessi 2017 organizzate dall'Union des Grands crus, associazione nata nel 1973 e che attualmente raggruppa 104 membri



SAINT-ÉMILION

93 Clos Fourtet
Tratti speziati avvolgenti (liquirizia, ginepro), chiosa di sottobosco, limpido timbro di frutti neri. Leggerezza e grazia quasi efebiche del sorso, non sprovviste di contrappunti. Succoso e vibrante fino al finale ben modulato.

92 Château Canon
Infiltrante nel suo ampio spettro aromatico (mora, erbe aromatiche, viola), mostra all'assaggio un profilo polposo, un ritmico fraseggio gustativo scandito da tannini finissimi e un finale appetitoso.

92 Château Pavie Macquin
Naso intenso, sfaccettato e prismatico (flash fra tanti altri di viola, amarena, cedro). Il tessuto è compatto, e di slanciata tensione, i tannini setosi carezzano la piena progressione, fino all'affondo sapido. Classe innata.

90 Château Canon-La-Gaffelière
Fragranze di prati di violette, di cespugli di erbe aromatiche, di mine di matita ad alzare gli spiriti sensoriali. Dinamica coinvolgente e vivida, con un tale élan da risultare affusolato, ravvivato in chiusura da un'acidità succosa, invogliante.

POMEROL

90 Château Gazin
Un calice ricco di suggestioni. Corredo espressivo persistente e infuso alla materia. Succulento e vibrante. Profondo e leggero. Struttura vivida, dall'espansione dinamica, si allunga in un finale intenso.

90 Château Clinet
Misurato nell'effusione aromatica, scalfita da toni vegetali. In bocca è un esempio di unità che si sviluppa cesellando la polposa materia in lunghezza.

SAINT-JULIEN

92 Château Gruaud Larose
Il sorso scorre virtuoso, fresco, succoso, ritmato da un passo leggero che porta alla meta. Gioia e spensieratezza, alimentate da frutto e sapidità che lampeggiano, ad intermittenza.

92 Château Léoville Barton
Calibro, misura, sottigliezza. In filigrana, fiori e frutti. E la luminosità



di un'energia dinamica, propulsiva, che spinge alla beva.

91 Château Gloria
Spalla acida che sorregge la maturità del frutto donandogli bevibilità e slancio. Il tratto è sapido, la bocca di stimolante articolazione, fino al limpido finale.

90 Château Talbot
Grazia, souplesse e misura si elettrizzano in una vibrante energia che rinfresca il palato, pronto a un altro sorso. Preciso e teso, vien proprio da berlo (e riberlo).

90 Château Saint-Pierre
Il sorso viaggia su una bella linea tesa: alla ricerca della delicatezza e non della potenza muscolare. Trama soffice e scorrevole, il sorso si allunga piacevolmente ritmato dalla rinfrescante acidità.

PAUILLAC

93 Ch. Pichon Longueville Comtesse de Lalande
Fine e puntuale nel fraseggio aromatico, colpisce l'integrità naturalezza espressiva. Dettagli e trasparenze ben ricamate, in un quadro in cui domina l'eleganza del tratto. Sorso ispirante e coinvolgente.

92 Château Lynch-Bages
Una trama lavorata finemente e ricchissima di dettagli. È ampiezza in compostezza: fiori e frutti rossi, sottobosco, cenni di spezie scure. Libra in un finale memorabile per finezza e diffusione aromatica.

90 Château Batailley
Naso composito, un ventaglio di ciliegia, viola e spezie dolci raffinate. Naturalezza e delicatezza del tratto. Vino sottile, ammantato di luce soffusa che invita al riassaggio.

MARGAUX

92 Château Rauzan-Ségla
Piacevoli i risvolti fruttati e speziati, incisiva l'indole aromatica: affresco compositivo seducente. Lo sviluppo, preciso e teso, si espande in un'armonica finezza. Polposo e fragrante, con una rinfrescante acidità a chiudere il lungo, godibile finale.

91 Château Brane-Cantenac
Bocca viva e ritmica con una progressiva e avvincente modulazione di sapori. Trama tannica vellutata, la silhouette è sottile. Il piglio non è invadente, per un sorso morbido, già con una bella prontezza di beva.

90 Château Prieuré-Lichine
Bouquet ampio, con sfumature floreali, e suadente. Sensazioni tattili di felpata scorrevolezza si chiudono con coerenza lineare in un finale lungo ed equilibrato.

SAINT-ESTÈPHE

90 Château Ormes de Pez
Saporito, piacevole e dal ritmo ben modulato, si allunga con una spinta scorrevole e sapida che cattura i sensi. Colpiscono la persistenza, il tannino soffuso e un finale goloso.

90 Château Lafon-Rochet
Trama di spessore, frutto maturo e carnoso, lontano da ogni eccesso e costante nel ricercare l'affondo e il futuro. Chiusura ancora un po' rigida.

PESSAC-LÉOGNAN

92 Château Smith Haute Lafitte
Buon corredo di complessità olfattiva, croccante nel varietale (ciliegia, spezie, fiori). Efficace la proiezione al palato, lo sviluppo cadenzato, la spinta di fine tessitura e il finale di impeccabile, succosa definizione.

92 Domaine de Chevalier
Leggiadro e screziato di note varietali, in bocca ha compattezza, freschezza e un tannino dal tocco fine. Si muove dinamico con un'eleganza conturbante, che spinge al riassaggio.

90 Château Pape Clément
Snello, sul frutto (mora, cedro) e le spezie (bel tocco pepato) e con un intrigante contrasto tra il carattere nervoso delle bacche e lo sfondo quieto del tannino. Convincente estensione e fresca chiusura.

Qui sopra, le note di degustazione dei bordolessi 2017 assaggiati in anteprima (nella pagina a fianco, momenti dei vari assaggi all'Hangar 14 suddiviso in zone di produzione): l'annata eterogenea, con dei picchi di notevole livello espressivo e di alta classe gustativa, porterà probabilmente a prezzi delle bottiglie inferiori rispetto al millesimo irripetibile 2016 e anche al 2015.



E il 2017 dei fortunati, quelli che non sono stati toccati da quelle gelide manine di madre natura. La Gironda ha protetto i territori che la fiancheggiano, con il suo effetto di «radiatore naturale». Per doveri informativi riporto le zone che sono state più colpite, ma con il suggerimento di fare sempre i dovuti distinguo: Llistrac-Médoc, Moulis-en-Médoc, una parte di Margaux, Pessac-Léognan, Graves, Barsac, una gran parte dell'Haut-Médoc, Entre-deux-Mers e in generale le pianure alluvionali, Saint-Émilion ma solo la parte bassa (quella sul plateau non ha sofferto) esattamente come a Pomerol. «Nei luoghi non colpiti», spiega Michel Rolland, «i vini sono di buona qualità con dei colori profondi, i profumi virano verso i frutti rossi. I gradi ragionevoli e le belle acidità danno vita a dei vini freschi e non molto concentrati. Vini che invecchieranno discretamente bene, saranno perfetti nei prossimi 10-15 anni».

Probabilmente i prezzi del 2017 scenderanno rispetto al 2016, e questa sarà un'opportunità per il conoscitore di trovare le giuste bottiglie a prezzi ragionevoli. Una bella notizia, no? Tenere il passo di un'annata come la 2016, forse uno dei più grandi millesimi a Bordeaux, e anche della 2015, è stato quasi impossibile, anche per i baciati dalla dea bendata. In generale (ma va sottolineato che proprio in annate così complicate non è il caso di esprimere dei giudizi assoluti, le sorprese sveltano slalomando tra i cru), l'annata si presenta a sinusoide, con dei picchi di notevole livello espressivo e di alta classe gustativa. Abbiamo chiesto a Olivier Bernard, presidente dell'Union des Grands crus, nata nel 1973 e che attualmente raggruppa 104 membri (a proposito, nel 2019, dopo sei anni al vertice dell'associazione, Bernard passerà il testimone: rumors danno come successore Ronan Laborde, proprietario di Château Clinet a Pomerol) di tratte-

giare il profilo dell'annata: «Il 2017 è un millesimo precoce. Maggio e giugno caldi (soprattutto giugno) e soleggiati (con un fine giugno piovoso). Luglio e agosto con clima secco ma con delle temperature nella media stagionale. Settembre vede il passaggio di temporali e pioggia, ma dal 20 settembre fino a ottobre e oltre, il sole brilla su tutta la regione, portandoci poi in piena estate indiana». Le degustazioni organizzate dall'Union des Grands crus per la stampa di settore si sono svolte per il secondo anno consecutivo all'Hangar 14, una struttura perfettamente attrezzata per le degustazioni, sulle banchine della riva destra, esempio del piano di conversione urbana del porto dell'antica Burdigala. L'impressione che ci siamo fatti riconduce alla parola chiave che dicevamo: eterogeneità. Ricchezza di diversità, ma nessun catastrofismo, anzi. Non sono vini potenti e muscolosi e quando non cadono nella trappola della sovraestrazione godono di una fresca acidità, di slanciata eleganza, di tannini fini, di gradazioni basse, di un frutto croccante e di una piacevolezza di beva in linea con l'air du temps. «Vini eleganti e sottili», racconta Stéphane Deroncourt, «accessibili già nei primi anni, senza doverli aspettare a lungo (altra bella notizia, *nda*). Il lavoro in vigna è stato fondamentale. La delicatezza dell'insieme dei vini (i vini da terreni argillosi, che hanno assorbito meglio le piogge di settembre, sono invece più pieni, con un po' più di volume) ci dovrà far vigilare durante l'élevage per preservare questo loro equilibrio». Particolarmente degni di nota i bianchi quest'anno, nettamente superiori ai millesimi precedenti, una vera sorpresa. E per i vini dolci, a Sauternes, ecco vini di forte intensità aromatica, ricchi, voluminosi e suadenti, un po' carenti in freschezza e acidità. Un'annata simile alla 2009, per intenderci. Lasciamo loro il tempo di evolversi, avremo modo di riparlarne. 🍷

