

Borgogna

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 eppure 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



28VB.Godenne ID

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. Ogni anno, il venerdì prima delle Tre Gloriose (una delle più belle feste bacchiche del mondo, celebrate il terzo week-end di novembre), si tiene la Festa dei Grandi vini di Borgogna, giunta quest'anno alla sua centoquarantaquattresima edizione. Circa tremila vini da degustare, incluso il millesimo 2016. E' un'occasione unica, da non perdere.

Le Roi Chambertin

Il sindacato viticolo di Gevrey-Chambertin organizza ogni anno il Roi Chambertin Tasting, dedicato ai grandi vini di Gevrey-Chambertin. E' il quarto anno della nuova formula, nella sala "Espace Chambertin" proprio nella sede del sindacato nella cittadina di Gevrey-Chambertin. "Prima ci riunivamo a Beaune - spiega Jean-Michel Guillon, presidente del sindacato - poi abbiamo pensato di ritornare nelle terre del comune". E' il

quarto anno anche per me, che ritorno qui, ad assaggiare i vini in un ambiente che mi piace moltissimo: in tutta semplicità, su un lungo tavolo, sono allineate tutte le bottiglie dei partecipanti. I vigneron sono presenti, assaggiano con noi giornalisti, ci scambiamo informazioni, pareri, in tutta rilassatezza in un clima familiare e senza nessuna formalità. Ah, la semplicità borgognona! Quarantuno le aziende presenti, ognuna con

almeno due vini. L'annata era la 2015, un millesimo tanto atteso dopo le annate difficili del 2012, 2013, 2014. Le viti hanno sicuramente beneficiato del clima di questa annata, anche se, nel primo momento chiave della stagione, il calore è stato importante e si è protratto per 3-4 giorni, proprio nel momento delicato della fioritura, avvenuta i primi giorni di giugno. La qualità del millesimo è sicuramente di alto profilo, ma



BVB.DR

molto è dipeso dal momento in cui i singoli vigneron hanno deciso di cominciare il raccolto: chi lo ha posticipato, confidando comunque nell'integrità dell'acidità fissa più nobile, non anticipandola, avrà interpretato al meglio il millesimo e, conseguentemente, avrà ottenuto il massimo da questa annata. Unico neo: la quantità è stata minore. Va detto che la qualità del millesimo '15 è stata uniforme in tutta la Côte d'Or. Quest'anno abbiamo particolarmente apprezzato Bruno Clair con il suo straordinario Clos de Bèze G. C.; Charlopin Philippe con il suo Vieilles Vignes e il suo G.C. Charmes-Chambertin; Rosignol-Trapet con il suo Chapelle-Chambertin G. C. e il suo Latricières-Chambertin G. C.; il Vieilles Vignes e il Mazis-Chambertin G.C. di Guillon Jean Michel; il Lavaux-Saint-Jacques P. C. e il Chambertin G. C. di Denis Mortet; il Poissenot P.C. di Humbert Frères, il G. C. Mazis-Chambertin di Harmand-Geoffroy e il Vieilles Vignes, il Les Cazeziers P.C. e il Ruchottes-Chambertin G.C. Di Henri Magnien. E ora, qualche informazione generale sulla zona. 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 rag-

gruppati 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 Chapelle, Griotte, Charmes e Mazoyères. Qui le pendenze sono ancora inferiori, lo strato che ricopre la roccia è di maggiore spessore e frammisto 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.

La celebre asta dell'Hospices de Beaune

Non uno, ma ben cinque battitori d'eccezione per l'asta dell'Hospices de Beaune 2016: le attrici Virginie Ledoyen e Valérie Bonneton, la pianista Khatia Buniatishvili, il regista Claude Lelouch e il cantante Eddy Mitchell, come da tradizione, sono stati gli ospiti d'onore degli Hospices de Beaune, uno dei simboli di Borgogna, per la storica "Vente des vins". A sorpresa, nonostante le gelate di aprile che hanno duramente colpito la Borgogna, gli Hospices sono riusciti a battere nella più antica asta "charity" di vini al mondo, all'edizione n. 156, insieme a Christie's, che, dal 2005, si occupa della vendita all'incanto, più vino del 2015, per 596 "pièces" (botti da 228 litri), 126 di vino bianco e 470 di rosso, con 47 Cuvée, per un totale di 21 in più dell'anno passato (il record fu toccato nel 2011, con ben 761 botti). Nel 2015 la "Vente des vins des Hospices de Be-

aune", sull'onda emotiva degli attentati del Bataclan, che sconvolsero la Francia ed il mondo, spinse la corsa della solidarietà a vette mai viste, tanto che la "pièce du président", il lotto più

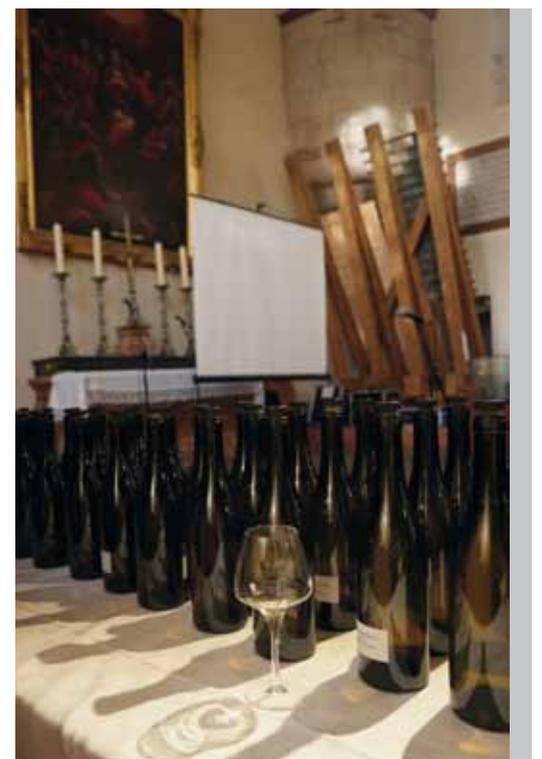


stituzione i propri beni in eredità. In Borgogna, ovviamente, nulla, allora come oggi, aveva più valore dei vigneti, e i circa 60 ettari vitati (a Pinot Noir e Chardonnay) in possesso degli Hospices non sono altro che il riflesso di mezzo millennio di generosità. Una storia che, dal 1859, si rinnova attraverso il fil rouge della "Vente des vins des Hospices de Beaune", che mette all'asta una produzione ricca e di livello - dal 1945 in favore di uno o più fondazioni con la "Pièce du Président" - se si pensa che l'88% dei vigneti degli Hospices è classificato come Premier Cru e Grand Cru, tra Auxey-Duresses, Beaune, Meursault, Monthélie, Pommard, Pernand-Vergelesses, Chassagne-Montrachet, Savigny-lès-Beaune, Volnay, Saint Romain e Santenay, in cui il lavoro è portato avanti da oltre 20 vigneron coordinati dall'enologa Ludivine Griveau.



pregiato dell'asta solidale battuta da Christie's, toccò i 480.000 euro, per una raccolta complessiva di 11,34 milioni di euro. Ben superiore al risultato raggiunto dall'edizione n. 156 in un clima decisamente più sereno, in cui a tenere banco sono state più le primarie del centro destra francese che l'allarme terrorismo. Così, i 595 lotti finiti sotto il martello di cinque battitori d'eccezione, 469 di vino rosso e 126 di vino bianco, hanno fruttato un totale di 8,4 milioni di euro, il 25,6% in meno del 2015, con la "pièce du président", 228 litri di Corton Bressandes Grand Cru, aggiudicata a 200.000 euro, che andranno, come succede dal 1978, al mondo dell'associazionismo, in questo caso all'associazione per la ricerca contro il cancro. Il resto della vendita, invece, finanzia le attività dell'istituzione ospedaliera degli Hospices, fondata nel XV secolo da Nicola Rolin, cancelliere del duca di Borgogna. Scende anche il prezzo medio, a 13.833 a pièce (contro i 18.880 euro del 2015), ossia botti da 228 litri, pari a 288 bottiglie, ossia 48,03 euro a bottiglia (contro i 65,55 euro del 2015).

La storia degli Hospices de Beaune affonda le proprie radici nel XV secolo, quando uomini e donne del territorio iniziarono a lasciare all'i-

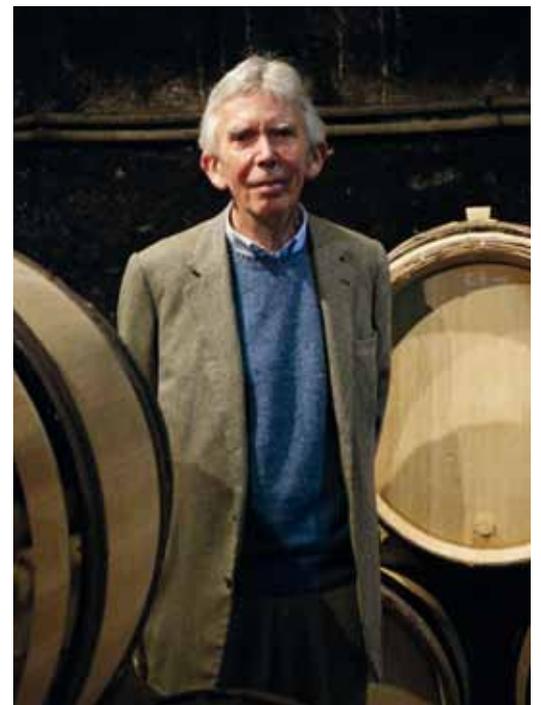


Le nostre visite

Cominciamo con il Domaine Marquis d'Angerville, accolti da François Duvivier, amministratore ed enologo. Siamo a Volnay, o nostalgicamente Vollenay (come sottolineano ancora oggi le etichette del Domaine Marquis D'Angerville), il primo comune, salendo da Lione, che inaugura e sancisce la supremazia espressiva del pinot nero della Côte d'Or. Una superiorità che in questo comune si palesa attraverso leggerezze di colore e materia, nel rispetto di un archetipo di pinot nero elegante e soave, delicato e femminile, ma al contempo tenace e longevo. L'assenza di vigne "Grand Cru" all'interno dei confini comunali di Volnay, che non deve suscitare perplessità sull'inequivocabile valore di questi vini, è riconducibile all'integrità morale del marchese Sem D'Angerville, a lungo sindaco di Volnay e membro della commissione che nel 1936 classificò i singoli climat. Il marchese D'Angerville, antesignano nella valorizzazione della figura del "propriétaire - récoltant", piuttosto che rischiare di essere accusato di favoritismi, scelse di non proporre alcuna vigna del comune per il rango più ambito, nonostante almeno tre di esse ne avessero piene potenzialità: Champans, Caillerets e Clos des Ducs (monopolio della famiglia del marchese). Il cuore pulsante del vigneto di Volnay si sviluppa (come sempre) a mezza costa, dove si susseguono senza soluzione di continuità i ventinove climat classificati "Premier Cru". L'azienda vitivinicola si estende su 15 ettari (con 14 A.O.C.), tutti certificati in biodinamico dal 2009. Il Clos des Ducs, monopolio del domaine Marquis D'Angerville, si situa dietro l'azienda, con esposizione sud est e su terreni marnosi e calcarei. Agli assaggi ci sono piaciuti in modo particolare il Fremiets P.C. 2015, fresco e fine, dal lunghissimo finale e dalla succosa bevibilità; il Taillepieds P. C. 2015 dal battito vitale di elegantissima classe, puro e integro; il fuoriclasse Clos des Ducs P.C. 2015 stacca tutti di gran lunga: setosità e succo viaggiano all'unisono, distendendo il vino in un allungo coinvolgente e stimolante. Chiude lungo, lunghissimo, con una parte tannica presente ma mai protagonista. La quintessenza di Volnay. Proseguiamo con il Domaine Leflaive, a Puligny-

Montrachet, uno dei templi borgognotti. Siamo accolti da Eric Remy, régisseur del Domaine dal 2007 (anche se vi lavorava già dal 2003, aiutando Pierre Morey che lo precedeva nell'incarico). Non siamo mai riusciti purtroppo a conoscere personalmente Anne-Claude Leflaive, la mitica vigneronne a capo dell'azienda, morta nel 2015 di un brutto male. Qui tutto ancora parla di lei. Ma facciamo un passo indietro e tuffiamoci nella storia. La famiglia Leflaive è proprietaria di vigne da più di quattro secoli, ma il domaine fu creato solo nei primi anni del 1900 da Joseph Leflaive. Dal 1953, alla morte del padre, furono i quattro figli Joseph, Jeanne, Anne e Vincent a rilevare l'amministrazione sia tecnica che amministrativa dell'azienda con lo scopo di portare lo chardonnay della Côte de Beaune a un rango d'eccellenza. All'inizio degli anni '90 sotto la spinta di Anne-Claude, diplomata in enologia e figlia di Vincent, furono acquisite varie parcelle di gran valore fino a raggiungere gli attuali 24 ettari. Anne-Claude gestiva l'azienda sin dal 1990. Sotto la sua conduzione il Domaine divenne, a partire dal 1998, totalmente in regime biodinamico. Anne-Claude fonda a Puligny- Montrachet l'École du Vin e du Terroirs nel 2008, diventandone presidente per divulgare e ampliare le conoscenze del lavoro in vigna e sul vino attraverso vari seminari (purtroppo la scuola venne chiusa nel marzo del 2016). Dal 2015 è il nipote Brice de la Morandière il prescelto dagli azionisti della maison a succedere ad Anne-Claude. Quali sono le novità che ha apportato la nuova gestione? "Qualche esempio? Investimenti consistenti per il rinnovamento della cantina - commenta Eric Remy -, l'aumento delle tariffe di circa il 40%, l'utilizzo del Diam su tutte le linee". Il Domaine possiede parcelle in tutto il Comune di Puligny-Montrachet. Partendo dai Village (circa quattro ettari) ecco Les Grands Champs, Les Tremblots, Les Brelances, Les Nosroyes, La Rue aux Vaches, Les Reuchaux. Proseguiamo con i Premiers Crus (circa 10 ettari), Les Pucelles, Le Clavoillon, Les Combettes, Les Folatières, Meursault sous le Dos d'Âne, Chassagne-Montrachet « La Maltroie ». Finiamo con i mitici Grands Crus (circa 4 ettari), Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-

Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet. La media dell'età delle vigne è di quarantotto anni. Eric Remy, prima di condurci all'assaggio in cantina, ci descrive l'annata 2015, sostanzialmente secca e poco piovosa fino a metà giugno, quando sono arrivate le piogge. Luglio e agosto molto caldi ma secchi, con quindici giorni sui 35 gradi. Decidono pertanto di anticipare la vendemmia, che inizia il 28 agosto e termina il 4 settembre. Decisione vincente, come appureremo nel bicchiere. Dagli assaggi sono emerse note comuni, unificanti: la netta mineralità, la purezza e l'integrità del frutto, le sensazioni sapide, quasi saline, la succosità e la finezza. Poi, assaggiando, passando da un vino all'altro, oltre alle percepibili diversità dovute al diverso terroir di appartenenza, è un crescendo di sensazioni, di intensità, di ricchezza. E di godimento. In particolare, ci hanno colpito Les Folatières P. C. dalle leggere note fumé al naso, di notevole tensione gustativa, fresco, circolare, dalla beva coinvolgente ed inesauribile. Les Pucelles, un grande vino, teso eppur delicato, di raro equilibrio, ricco di una mineralità soffusa; più austero e chiuso Les Combettes ma vivo di notevole complessità (sarà da riassaggiare nel tempo per goderselo appieno, anche se stiamo parlando di un vino



di materia sopraffina e celestiale). Poi, tocchiamo il cielo con un dito con i tre Grands Crus: il Bienvenues-Bâtard-Montrachet, intenso, luminoso, di incredibile dinamismo gustativo, un capolavoro; non da meno il Bâtard-Montrachet, che coinvolge e sconvolge per la purezza, la precisione e la tensione; chiudiamo la memorabile degustazione con lo Chevalier-Montrachet, capace di tessere al sorso potenza ed eleganza. Un grande vino dalla struttura senza peso, salino, succoso, lunghissimo.

La prossima visita ci porta a Pernard-Vergelesses, al Domaine Bonneau du Martray. Ci accoglie con signorile cortesia il conte Jean-Charles Le Bault de la Morinière, proprietario della tenuta di 11 ettari in corpo unico (una vera rarità in Borgogna!). I vigneti, con una media d'età di 49 anni, sono proprio sulla collina di Corton, nel cuore del Grand Cru Charlemagne, su suoli limoso-calcarei su base marnosa, con depositi di sabbia, ricchi di silicio. Il conte rappresenta la quinta generazione di una realtà che esiste da due secoli, e arriva a dirigere il Domaine nel 1993. "Per me l'aspetto agronomico è essenziale - ci racconta - per questo è necessario conoscere parcella per parcella nel minimo dettaglio. Nel '97 abbandono ogni forma di chimica in vigna. Prendo la certificazione Ecocert e Demeter nel 2014". Il conte produce solamente due vini, due Grands Crus, Corton-Charlemagne e Corton. "Non voglio fare altri vini - racconta Jean-Charles Le Bault de la Morinière - è una scelta per l'esercizio della verità: è il rispetto dell'integrità che ci caratterizza ad indurci a non fare altri vini. Rispettiamo il millesimo e il terroir, anche questo per noi è fondamentale". A malapena cinquantasettemila bottiglie, curate come se fossero dei figli. Il conte è un perfezionista, un uomo di rara cultura e maniere d'altri tempi, che osserva ogni singolo dettaglio di tutto il processo vinicolo. "Dio è nel dettaglio" - cita sorridendo il conte, mentre ci versa il suo Corton-Charlemagne 2008. L'effluvio è burroso, speziato, note

di ananas e frutta tropicale. In bocca esprime tutta la sua purezza, la sua cristallina identità, il suo slancio e la sua tensione. Di lunghezza infinita. Un vino che emoziona, un vino spirituale. Il suo élan vital aiuta anche me, agnostica, a ipotizzare che la migliore umanità muova realmente da un impulso superiore. Molto convincente anche il Corton-Charlemagne 2015, di una trasparenza viva che prelude all'intima finezza. Il Corton 2015 è ancora molto giovane, eppur colpisce per il frutto vivo e carnoso che saprà esprimersi appieno nel tempo. Se dovessi riassumere in poche parole il concetto dell'assaggio delle bottiglie degustate, direi: vini di luce.

E ora partiamo alla volta di Morey-Saint-Denis, per andare a trovare Virgile Lignier, nel suo Domaine Lignier-Michelot. Anticamente denominato Morey la Montagne, come molti altri comuni di Borgogna, ha legato il proprio nome ad una delle sue vigne più prestigiose, il Clos Saint-Denis, e dal 1927 è diventato Morey-Saint-Denis. Morey-Saint-Denis è, per eccellenza, il villaggio dei "Clos". Non solo i quattro Grand Crus; Clos Saint-Denis, Clos de la Roche, Clos de Lambrays e Clos de Tart, e volendo anche il anche il Bonnes-Mares, però condiviso con il comune di Chambolle Musigny, ma anche un numero considerevole di vigne classificate premier cru. Percorrendo l'arteria stradale che attraversa tutti i comuni della Cote d'Or, la Route des Grands Crus, da nord a sud, si incontra il primo di essi,

il Clos de la Roche; è ubicato su terreni bruni e calcarei, è condiviso da una trentina di produttori e produce vini dalla spiccata mineralità ed energia; si prosegue incontrando il Clos Saint Denis, che determina vini aggraziati (tanto da essere definiti i "Mozart della Côte de Nuits"), si avvicinano poi i Clos de Lambrays e Clos de Tart, vinificati in monopolio (non del tutto, il primo), contigui allo Chambertin, di cui ne eguagliano fama e qualità dei terreni. I Premiers Crus sono una ventina. Il Domaine Lignier-Michelot ha vigneti in due Grands Crus, Clos Saint Denis e Clos de la Roche. Tra i Premier Cru, Morey Saint Denis, Les Chenevery, Aux Charmes, Aux Cheseaux, Les Faconnieres. Il Domaine Lignier-Michelot è stato fondato agli albori del Novecento dal bisnonno di Virgile. Dal 1992 la tenuta inizia a imbottigliare i vini con la propria etichetta. Dal 2000 a condurre l'azienda è Virgile Lignier, terza generazione, che, dopo aver compiuto gli studi di agricoltura ed enologia, ristrutturata completamente il Domaine, con cambiamenti considerevoli fatti in primis nelle tecniche di cantina (selezione delle uve vendemmiate, macerazioni più lunghe, migliorie nell'affinamento) e in seguito nelle vigne (vendemmie verdi, lavori del terreno, lotta ragionata). Circa 10 ettari, per un totale di circa 55.000 bottiglie, rese attorno ai 30-40 hl/ha. Le vigne hanno cinquant'anni come media d'età, con picchi di 73 anni. Virgile è un ragazzo giovane e simpatico, con le idee chiare. Ci

apre molte bottiglie, con estrema generosità, che ci aiutano a comprendere il suo stile, fatto di frutto in primo piano e molto croccante, succosità, finezza, e rispetto del terroir. Abbiamo apprezzato in modo particolare Les Faconnieres P.C., per la sua elegante freschezza, Les Chenevery P.C., dalla mineralità più marcata, leggermente più austero e teso, la viva sapidità del Vieilles Vignes (dalle vigne più vecchie, per l'appunto). Clos St. Denis G.C. e Clos de la Roche G.C. sono ancora troppo giovani, pur evidenziando una materia di tessitura promettente.

