



Nato la vigilia di Natale del 1964, Pascal Chatonnet inizia la sua carriera dopo la laurea all'Università di Bordeaux nel 1987. Nella pagina a fianco, i vini delle sue proprietà familiari Vignobles Chatonnet (www.vignobleschatonnet.com) a Bordeaux: da sinistra, Château Haut-Chaigneau 2005 e La Sergue 2012 di Lalande de Pomerol, L'Archange 2012 di Saint-Émilion.

SPIRITO di VINO

46

La tripla vita di Pascal

di Alessandra Piubello foto di Alessio Comalli



Tra azienda di proprietà, laboratorio e consulenze, l'enologo di fama mondiale Chatonnet ha il vino nel Dna. Ecco alla prova del calice i rossi che realizza a Néac, vicino Pomerol



Nel 1967 la prima etichetta. Negli anni 90, dopo più di 20 anni di

Da Château Haut-Chaigneau lo sguardo abbraccia un panorama senza pari: la giornata luminosa ci consente di vedere fino a Bordeaux, a una quarantina di chilometri. A sinistra, ecco Montagne Saint-Émilion, poi Saint-Georges Saint-Émilion. Ogni villaggio con il suo particolare campanile a distinguerlo. Sulla linea dell'orizzonte una visione chiara del plateau di Saint-Émilion, che comincia a est con Troplong Mondot e termina a ovest con Grand Maine. Al centro, ecco il villaggio di Saint-Émilion, patrimonio dell'Unesco dal 1999, con la sua chiesa monolitica. Verso destra, Château La Dominique e Cheval Blanc con la fine dell'appellation Saint-Émilion. A ovest, et voilà, il mitico Pétrus. Boschi e vigne ovunque. Siamo a Néac, uno dei due villaggi dell'Aoc Lalande de Pomerol, sulla riva destra della Dordogna. Ad accoglierci nella sua tenuta un anfitrione di fama mondiale: Pascal Chatonnet, enologo nell'azienda di famiglia dal 1995, consulente di una trentina di importanti realtà vitivinicole in Portogallo (citiamo la sua prima collaborazione, Quinta do Portal), Francia, Spagna (un nome: Vega Sicilia), Italia (Petra), Cile, Argentina, Canada, Stati Uniti, Ungheria, Israele, Africa del Sud, India, Cina. In realtà la sua carriera inizia, dopo la laurea all'Università di Bordeaux nel 1987, con la ricerca universitaria. Le sue due tesi accademiche più note sono quelle dedicate agli effetti del legno sulla qualità del vino

durante l'invecchiamento. L'approccio analitico e rigoroso, unito alle evidenti doti per la ricerca, lo portano a fondare il laboratorio Excell (inizia con la sede di Merignac per poi approdare in Spagna, Cile, Argentina). Pascal è il primo scienziato a spiegare il problema della contaminazione dei vini dovuta all'alterazione da cloroanisoli e clorofenoli e a indicarne le soluzioni. Il suo laboratorio si è guadagnato il riconoscimento mondiale nel campo delle analisi dei contaminanti presenti non solo nel vino, ma in tutti i materiali inerenti.

Uno e trino (azienda di proprietà, laboratorio, consulenze) ma come diamine fai Pascal? Con la sua indiscussa umiltà e il suo signorile aplomb, il suo volto di simpatia immediata increspato in un luminoso sorriso, risponde: «L'organizzazione prima di tutto, ho imparato a essere multitasking e a fare più cose contemporaneamente (ma non era una prerogativa femminile? ndr). Eppure il vero segreto è affidarsi a collaboratori ancora più capaci del sottoscritto, che godono di completa autonomia». Dal suo modo di interagire, mai accademico o supponente, traspare la sua forte umanità. «Per me alla base di tutto sta la relazione umana, il contatto tra persone. Non potrei mai iniziare un percorso di consulenza senza provare feeling con i miei referenti, mi risulterebbe impossibile. Il vino è umanità. Essendo poi anche cartesiano, metodico e sperimentale, parto dal terroir per

In alto, a sinistra, le bottiglie pronte per la degustazione. Tra le pagine il viale che porta all'edificio principale di Château Haut-Chaigneau, situato a Néac, uno dei due villaggi dell'Aoc Pomerol, sulla riva destra del fiume Dordogna, in una posizione a Bordeaux che consente di avere una visione chiara del plateau di Saint-Émilion. Qui, Pascal Chatonnet è l'enologo di famiglia dal 1995.



trattativa con i proprietari delle piccole parcelle, l'accorpamento

cercare gli elementi che consentano l'espressione di uno stile precipuo, ben riconoscibile. Rispetto il tempo della natura, e non forzo assolutamente nulla: credo nell'evoluzione, non nella rivoluzione». Nel Dna di Pascal ci sono generazioni di viticoltori, quel quid pluris che risale al XV secolo, quando erano ancora stanziati a Saint-Émilion. Poi, nel corso del 1900, vendettero tutto. Ricominciano negli anni 60, con l'acquisizione a Néac della tenuta che stiamo



ammirando e scoprendo insieme a Pascal. Nel '67 la prima etichetta a firma del padre, André. Gli anni 90 segnano una svolta: dopo più di venti anni di trattative con i vari proprietari di piccole parcelle del lieu-dit Chaigneau (dal francese antico, significa castagna, a indicare la presenza di un bosco di castagni nel Medioevo) l'accorpamento del vigneto su circa 30 ettari; la costruzione della nuova cantina; l'arrivo di Pascal; l'utilizzo di un moderno sistema di drenaggio del terreno. Esistono fonti a testimonianza che questo luogo fosse conosciuto per una viticoltura di valore sin dal 700. I suoli, in superficie sabbio-ghiaiosi (trattasi del letto di un fiume scomparso con la glaciazione, di cui è rimasto un ruscello, la Barbanne) diventano argillosi in profondità. Terreni ideali per il Merlot (vitigno principe) ma anche per il Cabernet Franc.

L'età media dei vigneti di Chaigneau e di Sergue (l'altro appezzamento poco lontano dal nucleo principale) è di circa quarant'anni, a differenza di Saint-Émilion (dove la famiglia ha acquistato poco più di un ettaro nel 1949 a memoria delle origini), vecchie di circa trent'anni. Nella pagina seguente la selezione dei vini dopo la degustazione: Château Haut-Chaigneau, a base di Merlot (a seconda delle annate, 85-90%) e Cabernet Franc (10-15%); La Sergue (Merlot 80-85%, Cabernet Franc 8-12% e Malbec 3-5%); L'Archange, Merlot in purezza.

Qui sopra, i 30 ettari di vigneti di Haut-Chaigneau (nome che, nel francese antico, significa castagna, a indicare la presenza di un bosco di castagni nel Medioevo), su suoli in superficie sabbio-ghiaiosi e argillosi in profondità, che hanno un'età media di quarant'anni: il vino che si ottiene (in alto, la cantina) è a prevalenza Merlot, 85-90%, il restante a Cabernet Franc.



Rispetto il tempo della natura e non forzo assolutamente nulla

92 L'Archange 2005

Gabriele è l'arcangelo predestinato. Si muove leggero, in punta di piedi, tutto in raffinata finezza. Un saggio di distinzione in un vino che svela un forte anelito alla caratterizzazione. In questa annata 2005 sensazioni tattili di felpata scorrevolezza si chiudono con coerenza lineare in un finale lungo ed equilibrato.

91 L'Archange 2012

Questo 2012 è invece dedicato all'arcangelo Raffaele, si tratta di un Merlot in purezza di Saint-Émilion che effonde dei sentori di frutta nera (la mora soprattutto), di olive nere, di anice e di spezie su una trama densa e sfaccettata. Forza caratteriale e nitidezza di frutto manifestano una struttura setosa, con una rinfrescante acidità a chiudere il finale croccante.

91 La Sergue 2012

Il millesimo che ci è piaciuto di più di La Sergue, quello meno segnato dal legno nuovo (che qui si riduce al 50% rispetto alle altre annate). Spezie, sigari, tabacco, un tocco di rum scuro. Avvolgente senza essere troppo voluminoso, esprime eleganza e, pur nella sua gioventù, una bella prontezza di beva.

90 Château Haut-Chaigneau 2005

Equilibrio di sostanza in quest'annata 2005 di Château Haut-Chaigneau, con le carte in regola per affermarsi come un grande classico e al tempo stesso risultare un millesimo esuberante. Aromi intensi, densa ricchezza al gusto, espressione di tannini maturi e soffici, purezza di frutto e lunghezza da manuale.

90 La Sergue 2005

Note boisé in un tessuto stratificato (peraltro «sergue» in francese sta proprio a significare un tessuto a intreccio diagonale), fitto di sfumature. Corredo espressivo persistente e infuso alla ricca materia. Carnoso e profondo, lascia quel senso ultimo di lunga vitalità. Si definirà appieno nel tempo.

90 L'Archange 2011

È l'arcangelo Uriele, quello non ricordato dalla Chiesa perché non viene citato nelle Sacre Scritture, a presiedere l'annata, più classica e tradizionale. L'attacco è pieno e generoso, la potenza contenuta, in trasparenza. In bocca il frutto si è fuso con il legno, in una sensazione complessiva di levigata rotondità e morbidezza. La trama tannica si rivela sottile, vellutata e molto fine. 🍷

In alto, il grappolo che caratterizza la recinzione della tenuta Haut-Chaigneau. A destra, Pascal Chatonnet: oltre alle aziende di famiglia è consulente di una trentina di realtà vitivinicole in tutto il mondo, dal Portogallo a Francia, Spagna, Italia, Cile, Argentina, Canada, Stati Uniti, Ungheria, Israele, Sudafrica, India, Cina. Nella pagina a fianco, momenti della degustazione.

