

È tra i saloni del vino più importanti al mondo: 2.350 espositori da 42 Paesi, oltre 120 eventi e visitatori da 150 Stati. All'edizione 2015 c'eravamo anche noi. In compagnia di una giapponese all'altezza della destinazione



di *Alessandra Piubello* foto di *Alessio Comalli*

Cala il sipario su Vinexpo, il salone del vino di Bordeaux, dopo cinque giorni intensi. Più di 120 appuntamenti fra degustazioni e conferenze, oltre alla possibilità di incontrare 2.350 espositori da 42 Paesi diversi. I professionisti che sono confluiti a questo importante appuntamento bordeaux a cadenza biennale, provenivano da più di 150 Stati del mondo. In classifica, fra i visitatori stranieri (36% del totale), la Cina è al primo posto, seguita da Stati Uniti, Spagna, Italia, Inghilterra e Germania. Quest'anno, prima volta assoluta nella storia dell'esposizione francese fondata nel 1981, un presidente della Repubblica ha inaugurato l'evento. «Vinexpo è uno dei più importanti saloni del vino al mondo», ha dichiarato François Hollande, «e io sono qui perché questa è la consacrazione di una filiera che in Francia dà lavoro a oltre 500mila persone e vale oltre 10 miliardi di euro di avanzo commerciale». Ad accompagnare Hollande anche il sindaco di Bordeaux Alain Juppé, che ha annunciato l'imminente apertura nel 2016 del museo culturale del vino, la «Cité des Civilisations du Vin». A Vinexpo si respira un'aria rilassata, una calma apparente, non ci sono le folle e le frenesie tipiche di altre fiere. In realtà tutti quelli che contano sono presenti: «Il pianeta del vino si ritrova qui, è fondamentale esserci», afferma convinto Christophe Chateau, responsabile relazioni esterne

del Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux (Civb), in coro con il suo presidente Bernard Farges. «Noi abbiamo partecipato a tutte le 18 edizioni e vediamo una crescita costante». Gli fa eco Hervé Grandeau, presidente dell'appellation Bordeaux e Bordeaux Supérieur: «Ho raccolto molti pareri dagli espositori e sono tutti molto contenti: meno persone presenti ma più business. La maggior parte mi ha assicurato che questo è il miglior Vinexpo al quale abbia mai partecipato». Il fatto che per il primo anno la tramvia raggiunga il Parco delle Esposizioni, collegando il centro della città in meno di 20 minuti, ha dato più fluidità al traffico, evitando lunghi ingorghi in entrata e in uscita. Per Guillaume Deglise, direttore generale di Vinexpo, «il nostro è più di un salone, è un evento unico. La Francia, primo produttore mondiale di vino nel 2014, ha occupato il 63% della superficie espositiva netta per promuovere i prodotti delle sue 17 regioni di produzione. Espositori storici, l'Italia (seconda in numero di espositori alla Francia) e la Spagna rappresentano con la Francia più del 50% della produzione mondiale. Il futuro prossimo sarà l'organizzazione di Vinexpo a Hong Kong, nel maggio del 2016, cui seguirà, a novembre, Vinexpo Tokyo, dove torniamo dopo due anni. Nel 2017, l'edizione di Bordeaux durerà quattro giorni e non più cinque».

A fianco, la nostra compagna di viaggio a Bordeaux: è la Lexus NX 300h a La Grand Maison con il ristorante Robuchon. Il Suv giapponese ha accompagnato i nostri inviati in totale comfort e semplicemente alla meta grazie alle indicazioni chiare e puntuali del navigatore. Un viaggio, complice anche una serie di visite a rinomate cantine della zona, di 2.700 chilometri, con consumi da city car (media di oltre 18 km/litro) e la consapevolezza di rispettare l'ambiente grazie alla motorizzazione ibrida (motore benzina di 2.494 cc più uno elettrico per una potenza combinata di 197 cv). Degna di nota la silenziosità di marcia.



Vinexpo
viaggio di vino

Legenda day by day

SCEGLIERE TRA LE DIVERSE OPPORTUNITÀ DEGUSTATIVE DI QUEST'EDIZIONE ARRIVATA ALLA MAGGIOR ETÀ CON LE SUE DICHIOTTE PRIMAVERE, NON È STATO FACILE. AVREMMO DOVUTO ESSERE CONTEMPORANEAMENTE IN MOLTI LUOGHI DIVERSI, OLTRETUTTO VINEXPO È DECISAMENTE GRANDE (135.500 METRI QUADRATI) E RAGGIUNGERE UNO O L'ALTRO PADIGLIONE RICHIEDE TEMPO. PRONTI? VIA!

Domenica 14 giugno, nuvoloso e instabile

Alla mattina si parte con la degustazione di **Pomerol**, annate 2013, 2012, 2011, 2010 e 2009 (le ultime due nettamente superiori, in generale). Sala piuttosto buia, i produttori sono dietro i loro banchi. La degustazione è a invito, come quasi tutte, il che consente di limitare la partecipazione e indi poter evitare il corpo a corpo per raggiungere le postazioni come accade in altre manifestazioni. Poche appellation godono di un prestigio così alto come quelle di Pomerol, sulla rive droite della Garonna. Benché la zona intorno sia stata la prima a ospitare la coltura della vite nel I secolo a.C. è stato solo negli anni 60 che i suoi vini, oggi esclusivamente rossi, hanno raggiunto fama internazionale. I terreni argillosi ricchi di ferro accolgono il loro vitigno principe, il Merlot (che qui viene coltivato con rese tra le più basse del Bordolese). Agli assaggi, abbiamo apprezzato, fra alcuni vini dei 50 produttori presenti, Château Certan 2010, intenso, materico e di serbevole bevibilità, un capolavoro; Château Rouget 2011, avvolgente e maestoso; Château Beau Soleil 2011, fine ed equilibrato; Vieux Maillet 2010, corposo e consistente; Château Beauregard 2011, rotondo e voluminoso; Château Gazin 2013, ancora troppo giovane ma promettente nel suo classico stile aristocratico.

Cambio di paesaggio per il prossimo appuntamento, con i **vini georgiani**. Comodamente seduti in una delle sale predisposte all'uopo, la Master of Wine Lisa Granik ci introduce alla degustazione di cinque vini. La Georgia è uno dei luoghi di domesticazione della vite, forse il più antico, la storia risale a 8mila anni fa. Un radicamento testimoniato dalla presenza in quest'area relativamente piccola di circa 525 varietà, di cui 86 in produzione. Le aree di maggior coltivazione della vite sono le regioni di Kakheti (con il 52% dei vigneti), Imereti, Kartli, Racha-Lechkumi, Guria, Samegrelo e Adjara. Vi sono due metodi tradizionali di produzione di vino: il kakhethiano e l'imeretiano (sono due regioni georgiane), che si differenziano dai metodi diffusi in Europa non solo per l'utilizzo di vasi interrati in terracotta (kvevri nella lingua locale). Nel metodo kakhethiano viene fatta fermentare tutta la vinaccia insieme al mosto nei vasi di terracotta. Il secondo metodo, utilizzato nella parte occidentale, è quello imeretiano che consiste nel mettere insieme raspi, semi, vinaccia. La macerazione può arrivare anche a sei mesi. In Georgia però è sempre più diffuso l'impiego di tecnologia moderna d'importazione, tanto che si parla di un vero e proprio rinascimento del vino georgiano dagli anni Duemila. Fra i vini presentati abbiamo preferito l'Otskhanuri Sapere (una delle più antiche varietà a bacca rossa della Georgia) 2011 dell'a-

zienda Khareba, che utilizza il metodo imeretiano, per la sua freschezza, sorbevolezza e caratterizzante personalità.

Ritorniamo a un walk around tasting, alla presenza di 55 produttori, tutti dell'associazione **Grand crus Classés di Saint-Émilion**, annate 2011 e 2014. Geograficamente e geologicamente, la zona della denominazione St-Émilion può essere suddivisa in quattro parti. Intorno alla città e a sud, i terreni misti argillo-calcarei dell'altopiano di St-Émilion e dei pendii della «Côtes» St-Émilion ospitano molti Premier Grand cru Classés. A ovest delle Côtes si estende la zona di sabbia e ghiaia nota come Graves. Infine, ancora più a ovest, c'è l'ampia fascia di terreni sabbiosi o sables anciennes, dove vengono prodotti molti dei vini più comuni di St-Émilion. Nelle prime tre zone l'uva Merlot è miscelata con Cabernet Franc (fino al 65%), mentre nelle sables anciennes i vini contengono una percentuale molto più alta di uve Merlot. I vigneti migliori dal 1958 vengono catalogati in Premier Grand cru Classé A e B, e sono esaminati ogni dieci anni. L'annata 2014 alla degustazione ci è parsa nettamente migliore della 2011. Seppur più giovane, ha un profilo classico. Frutto, tannini abbastanza morbidi e acidità rinfrescante sono elementi che l'hanno caratterizzata. Gran bella prova per Château La Serre, per un 2014 di raffinata eleganza e per un 2011 di notevole spessore gustativo; poi Château Franc Mayne, stoffa da vendere sia per il sublime 2014 sia per il gustoso 2011; Château La Tour Figeac 2014, complesso e potente, buono anche il 2011, dal finale lungo ed energico; Château Balestard La Tonnelle 2014, croccante e fresco; aggraziato e



Qui sopra, i cinque vini protagonisti della degustazione dei vini georgiani condotta dalla Master of Wine Lisa Granik. La Georgia è uno dei luoghi della domesticazione della vite, probabilmente il più antico: la storia infatti risale a 8mila anni fa. Un radicamento testimoniato e confermato dalla presenza in quest'area relativamente piccola di circa 525 varietà, di cui 86 tuttora in produzione.



1. Tra i padiglioni. 2. Bernard Farges, presidente Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux. 3. L'enologo Denis Dubourdieu. 4. La compagna di viaggio Lexus NX 300h sulla via di Bordeaux. 5. Hervé Grandeau, presidente Bordeaux e Bordeaux Supérieur. 6. Il critico Michel Bettane e Alessandra Piubello. 7. Tra gli espositori internazionali. 8. Alberto Santini del Ristorante Dal Pescatore (Italia) e Alain Beydon Schlumberger dell'omonimo Domaine. 9. Alain Serveau, enologo di Albert Bichot. 10. Il presidente francese François Hollande inaugura Vinexpo. 11. I sommelier alla serata Château Margaux. 12. Philippe Casteja, presidente Grand Crus Classés en 1855, alla cena Château Margaux. 13. Olivier Zind Humbrecht dell'omonimo Domaine. 14. Hubert de Billy di Pol Roger. 15. Manuel Lima Ferreira, responsabile degustazioni dell'Istituto dos Vinhos do Douro e do Porto. 16. Erwan Faiveley dell'omonimo Domaine. 17. Produttori al «Fine wines from the Us and Abroad». 18. L'enologo Michel Rolland. 19. Fabrice Rosset, presidente di Delas Frères. 20. Foto di gruppo Almaviva: da sinistra, Andrés Ballesteros, export director Asia; Francisco Zilleruelo, direttore commerciale; Felipe Larrain Vial, general manager; Alessandra Piubello e Michel Frou.



fine Château Petit Faurie de Soutard 2014 dalla lunga beva. Alla sera, cena di gala organizzata dal Consiglio dei Grands Crus Classés del 1855 a **Château Margaux**. Un evento memorabile, accolti in grande stile dalla padrona di casa Corinne Mentzelopoulos e dal presidente del Consiglio dei Grands Crus Classés, Philippe Casteja (un grazie anche al solerte Sylvain Boivert, responsabile stampa).

Lunedì 15 giugno, pioggia e freddo

Iniziamo il nuovo giorno con la Borgogna e l'imponente degustazione dell'azienda **Albert Bichot**, con 12 vini, di cui due Grand cru e sei Premier cru. Nel 1831 Bernard Bichot fonda una ditta commerciale di vini a Monthélie nei pressi di Beaune. Nel 1912 suo nipote Albert Bichot si stabilisce a Beaune, capitale enologica della Borgogna. Sotto la guida del figlio Albert, i vini erano esportati in tutto il mondo, e nel 1937 Albert Bichot diviene fornitore ufficiale della casa reale svedese. Dal 1996 la casa è diretta da Alberic Bichot, sesta generazione di Bichot ai vertici dell'azienda a conduzione familiare: quattro tenute, autonome con propria cantina, in punti strategici della Borgogna come Château Long-Depaquit, con 65 ettari di vigneti a Chablis; Domaine du Clos-Frantin, 13 ettari a Nuits-Saint-Georges, Côte de Nuits; Domaine du Pavillon, 17 ettari a Pommard (Côte de Beaune); Domaine Adélie, 4,5 ettari a Mercurey (Côte Chalonnaise). Al termine della degustazione, una veloce passeggiata lungo la rossa passerella sul lago per raggiungere il moderno padiglione esterno al polo fieristico e assaggiare i vini di **Expression Bio**: 130 espositori, tutti rigorosamente in biologico, provenienti da tutta la Francia (è al secondo posto al mondo per quantitativo di superfici de-



dicate). Qualche nome, fra tutti quelli assaggiati? Château Pech Sirech 2012 Cahors, La Dame de Château Jean Faux 2012 Bordeaux Supérieur, Château Guadet 2012 Saint-Emilion Grand Cru Classé, Château Haut Mallet 2013 Bordeaux Supérieur. È già tempo della degustazione Global Connection, **Fine Wines from the Us and Abroad**, 128 produttori con un comune denominatore: una delle due aziende di proprietà (o in partecipazione) deve avere sede in America. Alcune sono nate fuori dagli Usa, dove hanno poi investito, altre sono originarie dell'America ma si sono espanse in Francia, Italia, Argentina, Sudafrica. Quindi, a ogni banco, da un lato si assaggia il vino dell'azienda americana, dall'altro quello dell'azienda fuori Usa e si mettono a confronto. Il walk around tasting, molto affollato per la verità, anche se la partecipazione era esclusivamente a

Qui sopra, da sinistra, il winemaker Stéphane Derenoncourt e un momento della serata «La Grappe en bouteilles» da lui organizzata al Palais de la Bourse nel centro di Bordeaux. Nella foto in alto, Mersault versato nei calici nel corso dell'imponente degustazione predisposta dall'azienda Albert Bichot, che nasce nel 1831, con 12 vini, di cui due Grand cru e sei Premier cru.



Philippe Labrugère - Jean-Bernard Nadeau

invito, ha confermato che al nostro palato i vini degli Stati Uniti in generale risultano ammiccamente più costruiti e muscolosi, ostentatamente larghi in bocca, piacioni a tutti i costi ma senza il succo della bevibilità, soverchiata spesso dall'uso del legno. Ovviamente ci sono le eccezioni: il Riesling Columbia Valley Eroica 2013 di Château Ste. Michelle, sapido ed equilibrato; lo stupefacente Quartet Brut Rosé Anderson Valley della Roederer Estate, di una beva avvolgente e stimolante; il Pinot nero Anderson Valley 2013 del Domaine Anderson fine ed espressivo; e a chiudere, una scoperta davvero molto intrigante, the Butler Single Vineyard Cuvée Mendocino 2011 della Bonterra Organic Vineyards: intenso, speziato, croccante e dinamico. Per la serata, in pieno centro a Bordeaux, al Palais de la Bourse, ci aspetta uno dei winemaker più famosi di Bordeaux e non solo: **Stéphane Derenoncourt**. Presenta una settantina di aziende con cui collabora: grandi nomi e grandi bottiglie a **La Grappe en bouteilles** (questo il titolo dell'evento), alcuni fra i migliori Bordeaux di sempre. Fra l'aristocratica bellezza del palazzo, e le note musicali di un vulcanico complesso, scendiamo le scale con un nome fresco e goloso sulle labbra, pressoché sconosciuto: Château Gree Laroque 2010.

Martedì 16 giugno, qualche raggio di sole fa capolino

Iniziamo con l'intervista a **Christophe Chateau**, responsabile relazioni esterne del Comitato Interprofessionale dei Vini Bordeaux, e al presidente del Civb Bernard Farges. Ci confermano lo stato di salute dell'antica Burdigala: 720 milioni di bottiglie su 113mila ettari, per un valore di 3,74 miliardi di euro. Il 58% dei volumi viene venduto in Francia, l'export, del 42%, si suddivide fra Europa (45%), Asia (33%) e Usa (11%).

La Lexus NX 300h all'ingresso di Vinexpo: lunga 4,63 metri, larga 1,87 e alta 1,65 metri, è disponibile con trazione anteriore o integrale come l'esemplare che ha viaggiato a Bordeaux: quest'ultima è disponibile negli allestimenti Executive, F-Sport e Luxury per un listino compreso tra 44.500 e 54.800 euro. In alto, farsi mostrare l'etichetta del vino che si sta degustando è frequente al salone.

Dopo cifre e discussioni, ci starebbe proprio bene un bicchiere di Champagne e quindi passiamo a trovare Hubert de Billy, direttore di **Pol Roger** per quattro chiacchiere e un buon (beh, più di uno) flûte. Ma è già ora del prossimo appuntamento: una masterclass di **Porto, Douro e formaggi**. Il Porto è prodotto esclusivamente con uve del Douro in Portogallo, una delle regioni vinicole paesaggisticamente più affascinanti, attraversata dal fiume Douro, famosa per la produzione del vino Porto. La cura dei vigneti nel corso dei secoli ha consentito la sopravvivenza di centinaia di autoctoni, che hanno origini a volte millenarie. Tradizionalmente il Porto è frutto di un assemblaggio di uve provenienti da diversi vigneti, vinificate con tecniche differenti, e di diverse annate; ma recentemente si utilizza anche il metodo «Quinta unica», ovvero con uve proveniente da una sola tenuta. Negli ultimi decenni le aziende hanno cominciato a vinificare e commercializzare anche molti vini non fortificati, Douro, sia bianchi che rosati o rossi. Fra i vini e i formaggi in degustazione, abbiamo preferito il Quinta do Infantado Vintage 2003, potente e concentrato, dai tannini dolci e armonici, abbinato a uno stilton, matrimonio perfetto. La pungenza del formaggio erborinato viene ammorbidita dalla liquorosità del vino, limando gli spigoli di una stagionatura matura. Allo stesso tempo la sapidità della pasta si armonizza con la dolcezza del vino senza alcun contrasto, in uno scambio reciproco di sensazioni alternate. Il prossimo appuntamento è con la degustazione nella sala predisposta di cinque an-





nate (1997, 2005, 2009, 2010, 2013) di **Almaviva** (Cabernet Sauvignon in percentuale maggiore, a seconda delle annate fra il 61 e il 74%, Carmenère e Cabernet Franc), azienda cilena di Puente Alto nata nel 1997 dalla joint venture fra Concha y Toro e Baron Philippe de Rothschild.

Almaviva (nome ispirato al Conte Almaviva, eroe delle Nozze di Figaro di mozartiana memoria), possiede il suo vigneto, 85 ettari di cui poco meno della metà in bio non certificato, nella parte più alta della Valle del Maipo, a Puente Alto (il miglior territorio per il Cabernet Sauvignon in Cile). Le vigne hanno un'età media di 25 anni con radici che si estendono su suoli pietrosi e argillo-sabbiosi. L'azienda è presente in 80 Paesi al mondo, ma è Hong Kong il suo primo mercato. Prossimo incontro? Raggiungiamo Olivier Humbrecht al suo stand **Domaine Zind Humbrecht**

per gli assaggi e un'intervista. Olivier, che è anche master wine oltre a essere enologo e produttore in biodinamica dal 1997, ha le idee ben chiare su come operare in vigna, anche in controtendenza (per esempio, è contrario alla potatura verde). Quaranta ettari in Alsazia con cinque Grand cru per dar vita a dei vini unici, di rara complessità espressiva e di una purezza disarmante. A malincuore dobbiamo salutare Olivier, il tempo stringe e dobbiamo prendere parte all'imperdibile degustazione dei **Grand cru d'Alsace**, con dieci produttori diversi, con annate dal 2013 al 2008 (esclusa la 2012). Organizzato dall'enologo Thierry Fritsch del Conseil Interprofessionnel de Vin d'Alsace (Civa), l'incontro offre l'opportunità per soffermarsi su questo territorio di 38mila ettari e 4.400 produttori dal clima molto particolare. La regione è protetta a ovest dalle montagne Vosges, che assicurano quindi un clima meno freddo, al riparo dai gelidi venti e anche dalle piogge. Rispetto ad altre zone della sua stessa latitudine, il clima dell'Alsazia è meno freddo, con una notevole escursione termica che consente una maturazione lenta delle uve.

Dal 2011 i vini Alsace Grand cru Aoc possono essere esclusivamente prodotti in una delle 51 località legalmente riconosciute dal disciplinare, che rappresentano l'8% della superficie totale e il 4% della produzione totale alsaziana. Nei Grand cru esistono almeno una decina di diverse formazioni geologiche (in generale in Alsazia sono una trentina) che danno vita a un mosaico di suoli differenti. Ecco che il Grand cru Kitterlé è prevalentemente vulcanico, lo Spiegel marnoso, il Kessler sabbio-argilloso, il Saering marmo-calcareo. A detta di Fritsch, i Grand cru vanno divisi in vini frutto (da terreni granitici e scistosi), aromatici, eleganti, di beva più immediata ma meno longevi nel tempo, e i vini pietra (da suoli marnosi, argillosi, calcarei), nei quali il terroir può prevaricare il vitigno, sono più potenti e grassi, e hanno bisogno di più tempo per esprimersi



Sopra, non solo rossi ma anche Champagne Pol Roger in degustazione. In alto, l'evento Almaviva. A fianco, l'essenza di questo viaggio a basso impatto ambientale: il Clos des Baies di Saint-Émilion, la cartina di Bordeaux e il Lexus Hybrid Drive, il sistema di trazione ibrida benzina+elettrico della NX 300h che ha consentito a Toyota e a Lexus di essere leader e pionieri di questa tecnologia dal pollice verde.





pienamente. Alla fine dell'incredibile degustazione, è già ora di andare al tasting a Bordeaux sui vini dei Pays d'Oc. Fare scouting vinicolo è impresa difficile. Alla fine, un paio di nomi: Elixir 2013 del Domaine Condamine Bertrand, fruttato e fine, un vino glou glou e Cuvée Lombarde 2013 del Domaine Aigues Belles, vivo e dinamico, frutto pieno e sorso lungo.

Mercoledì 17 giugno, sole splendente

Speriamo non porti male il 17, ma non siamo superstiziosi. Incontriamo Erwan Faiveley, presidente del **Domaine Faiveley**, settima generazione della Maison fondata nel 1825 a Nuits-Saint-Georges e che ha terreni nella Borgogna che conta: Gevrey-Chambertin, Pommard, Volnay, Puligny-Montrachet, Mercurey e altre. I vigneti sono estremamente parcellizzati, la superficie media per appellation è solo di un ettaro circa. Faiveley opera su dieci ettari a Grand cru e circa 25 a Premier cru. È tempo di raggiungere la coppia più famosa del mondo della critica francese, Bettane&Dessève. La degustazione titola *1 super Bordeaux risvegliano Bordeaux*. Spiega Thierry Deseauve: «Si parla e si scrive sempre dei Grand cru Classé, che danno l'immagine del Bordeaux nel mondo (in realtà rappresentano solo il 3% in volume, il 20% in valore, ndr) ma obiettivamente sono vini difficili da acquistare. Noi abbiamo deciso di puntare sui super Bordeaux, categoria che abbiamo Michel e io, per far capire che esistono dei buoni Bordeaux a un prezzo accessibile». Non siamo d'accordo sul nome, ma sulla scelta della maggior parte dei sei produttori presenti al tavolo con due annate dei loro vini, questo sì. Ecco i nomi: Château Les Carmes Haut-Brion, Château Haut-Carles, Château Haut Condissas, Clos des Baies, Goulée by Cos d'Estournel, Château La Fleur



de Botiard. Ed eccoci di nuovo in pista fra gli stand. Un saluto a **Denis Dubourdieu**, uno degli enologi francesi più conosciuti, professore all'Università di Bordeaux e produttore nell'azienda di famiglia fondata nel 1794, la Denis Dubourdieu Domaines. Procediamo poi con le interviste ad Alain Beydon-Schlumberger, presidente della **Domaines Schlumberger** che ha il maggior numero di ettari in Grand cru in Alsazia, e a Fabrice Rosset, presidente di Delas, 30 ettari nella Valle del Rodano. Assistiamo anche alla conferenza stampa di una delle più famose attrici di Hong Kong, **Carina Lau**, che ha lanciato la sua selezione di vini, due Champagne in collaborazione con la Maison Moutard e dieci rossi con la Maison Ginetet di Bordeaux, che saranno distribuiti in Asia con il suo nome. Da Bordeaux, passiamo e chiudiamo, alla prossima! 🍷

Sopra, a sinistra, Château Doisy-Daëne, vino di Barsac della Denis Dubourdieu Domaines. A destra, Carina Lau, una delle più famose attrici di Hong Kong, che ha lanciato la sua selezione di vini: due Champagne realizzati con Maison Moutard e dieci rossi con Maison Ginetet di Bordeaux. In alto, lo stand del Domaines Schlumberger, l'azienda con il maggior numero di ettari di Grand cru in Alsazia.

I dieci migliori vini di Vinexpo

96 POL ROGER CUVÉE WINSTON CHURCHILL 2004



La Cuvée di prestigio della Maison è stata creata in omaggio a Sir Winston Churchill («Una bottiglia di Champagne è troppa per uno e troppo poca per due»), seguendo le sue preferenze in merito agli Champagne: robustezza, maturità e struttura. Prodotta solo nei migliori millesimi, la prima volta nel 1975 e giunta con la 2004 alla sua 15esima edizione, la Cuvée resta minimo dieci anni nelle cantine a più di 30 metri di profondità. In maggioranza Pinot nero (all'80%), che gli assicura corpo e pienezza, con l'aggiunta di un 20% di Chardonnay, che gli conferisce eleganza e finezza. Effervescenza dinamica nel bicchiere, note di agrumi, di burro, di pane tostato, di uva passa, di frutta candita. Complessità risolta, sogno frizzante e inesauroibile. Opulenza e raffinatezza unite in un sorso profondo che supera la realtà, diventando mito (www.polroger.com).

94 DOMAINE FAIVELEY BIENVENU-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU 2013

Questo prestigioso Grand cru nel comune di Puligny-Montrachet è uno dei più piccoli della Borgogna, un'estensione di appena 3,68 ettari, di cui mezzo ettaro è di proprietà della famiglia Faiveley. Su suoli calcareo-argillosi, con vigne di più di cinquant'anni, si produce questo Chardonnay in pochissime bottiglie, fatte per durare nel tempo. Al sorso si annuncia preciso e fine, ricco di morbide suggestioni (miele, burro, pan brioche), ma anche



di polpa di frutti maturi, nocciola e di una mineralità vellutata. Carezzevole, profondo, grasso, ritma l'agilità della progressione, portando alla fusione armonica struttura e acidità. Grande stile ed equilibrio per una beva memorabile, che saprà evolvere con raffinata classe (www.domaine-faiveley.com).

92 ZIND HUMBRECHT CLOS SAINT URBAIN

RANGEN DE THANN 2013 RIESLING GRAND CRU
Da un vigneto di circa cinque ettari, il più meridionale di tutta l'Alsazia, situato su un cru storico citato fin dal XII secolo. Vertiginosamente ripido (in media 70%) ed esposto a sud, possiede un suolo composto da rocce vulcaniche e da sedimenti di gres, nel quale le radici delle viti di oltre 45 anni



affondano in profondità. Sentori rocciosi, di pietra focaia, torba, iodio, pepe bianco. Profondità intensa, salinità avvolgente. Volume di impattante dinamismo. L'acidità ben presente movimentata la materia polposa, che cresce con vivacità. Teso e concentrato, sviluppa un'energia e una vibrazione impressionante. Equilibrio raro, nel quale l'austerità diventa qualità fondante. Se qualcuno continua a dubitare che l'aggettivo minerale possa o meno essere pregnante nella letteratura vinicola, assaggi questo vino, sublime esempio. Straordinario nella sua gioventù, saprà ancor più stupirci nel tempo (www.zindhumbrecht.fr).

92 DENIS DUBOURDIEU DOMAINES CH. DOISY DAËNE BARSAC 2013

Situato sulla riva sinistra della Garonna, e separato a nord dal fiume Ciron dalla più estesa appellation Sauternes, Barsac gode di un microclima ideale allo sviluppo della muffa nobile. Château Doisy Daëne, vicino di Climens, di proprietà della famiglia Du-

bourdieu dal 1924, poggia su terreno calcareo, ricoperto in superficie da uno strato di sabbie argillose capace di conferire ai vini bianchi una leggerezza naturale unica. La maestria conclamata del celeberrimo enologo Dubourdieu privilegia in questo vino liquoroso (90% Semillon, 9% Sauvignon, 1% Muscadelle) l'intensità del frutto concentrato dalla Botrytis cinerea, preservandone l'acidità. Potenza e freschezza, ricchezza zuccherina ma in sapiente equilibrio con leggerezza e finezza. Cristallino e puro, gode di un incredibile allungo senza essere mai stucchevole (www.denisdubourdieu.fr).



92 DOMAINE SCHLUMBERGER KITTERLÉ 2010

RIESLING GRAND CRU
La storia della famiglia Schlumberger nel vino inizia nel 1810, arrivando oggi alla settima generazione. Metà dei loro vigneti sono in Grand cru (Saering, Kessler, Kitterlé, Spiegel), fatto saliente di una ricerca qualitativa che li ha portati a essere i principali proprietari di zone vocate in Alsazia. Il Grand cru Kitterlé, a nord di Guebwiller, è estremamente in pendenza e viene lavorato con i cavalli sulle strette terrazze. Il sito è unico: tre esposizioni differenti, su terreno sabbioso con sottosuolo di rocce vulcaniche e arenaria rosa. Nel bicchiere si legge il territorio: sentori di roccia, pietra focaia, grafite, infuso di fiori, torba. Carattere profondo, fitta trama: intensa, nervosa e tesa nella sua purezza verticale, progredisce viva in armonia assoluta. Lungo, chiude su note di nocciola tostata, per un sorso seducente (www.domaines-schlumberger.fr).



**90 ALBERT BICHOT DOMAINE
LONG-DEPAQUIT****MOUTONNE CHABLIS GRAND CRU 2012
MONOPOLE**

La Moutonne è una parcella di 2,35 ettari, riparata in un anfiteatro naturale nel cuore del settore storico e millenario del vigneto di Chablis. Il vigneto, esposto a sud, sud-est, raggiunge delle pendenze elevate nella parte centrale. A cavallo fra Vaudésir e Preuses, questo Grand cru appartenente a un unico proprietario («monopole»



per l'appunto) poggia su terreni argillo calcarei, con presenza di fossili (periodo Kimme-

ridgiano). Bouquet ampio, pesca bianca, albicocca, agrumi, fiori bianchi, iodio. La profondità minerale arriva a note marine. Dinamico e stratificato, questo vino offre slancio e unità gustativa: a estratti e morbidezze fanno da contraltare freschezza e sapidità. La progressione è serrata, fatta di particolari estremamente fini, a tratti veramente delicati, una sequenza di infiniti punti convergenti per un quadro ancora futuribile. Lunghezza che richiama la beva (www.bourgogne-bichot.com).

**90 DELAS FRÈRES
LES BESSARDS 2012**

Qui siamo davanti a 180 anni di storia, con un significativo riposizionamento dell'immagine qualitativa grazie all'intervento di Fabrice Rosset (presidente) e Jacques Grange (enologo). Grandi investimenti per rinnovamenti in cantina, acquisizione di vigneti, un processo che è ancora in essere. Trenta ettari di proprietà nelle appellation Hermitage, Crozes Hermitage e St.-Joseph, nella Valle del Rodano settentrionale. Il vigneto Les Bessards, di otto ettari suddiviso tra i comuni di Drôme, Tain-l'Hermitage, Crozes-Hermitage e Larna-

ge, è su suolo sabbioso, scistoso, ciottoloso. Cento per cento Syrah, frutto di una selezione parcellare di vecchie vigne, viene prodotto solo nei millesimi migliori. Naso austero e concentrato: sentori di erbe aromatiche, china, susina selvatica, grafite e spezie. Al sorso la trama tannica è densa e ricca: compatto e generoso, un vino di grande stoffa ma ancor giovane che abbisogna di un po' di tempo per fondersi completamente (www.delas.com).

**90 CLOS DES BAIES
SAINT-ÉMILION 2010**

Philippe Baillaguardet è capocantiniere per la famiglia Vauthier, quella di Château Ausone, per intenderci, una delle leggende di Saint-Émilion. Dopo anni passati a fare il vino per gli altri, decide di iniziare a vinificare per conto suo. Il suo vigneto,

di mezzo ettaro, ha un'età media di trent'anni, su terreno argilloso calcareo. Lo lavora seguendo i principi del biologico ma senza certificazione. Un vino fatto di dettagli e sfumature, dove le trasparenze contano più della concentrazione, la grazia più della potenza. Netta la polposità del frutto, la finezza della trama dei tannini, la vitalità della dinamica interna, le vibrazioni sapide, la succosa naturalezza della beva. Al sorso trasmette una memoria autentica del frutto, una purezza gustativa di rara bellezza. Uno di quei vini da bere con gioia e spensieratezza, fatto per accompagnarci nella solitudine e nel convivio (tel. +33.0688671668).

**90 LE BON PASTEUR
POMEROL 2012**

La proprietà, che apparteneva alla famiglia Rolland, è stata venduta nel 2013 a un gruppo di investimento di Hong Kong. Ma l'enologo famoso in tutto il mondo Michel Rolland continua a dirigere l'attività. È qui che si sono mossi i primi passi nel mondo del vino di colui che è diventa



ta una star internazionale. Il vigneto è di circa sei ettari e mezzo, le viti, di un'età media di 40 anni affondano le loro radici su un terreno argilloso e ghiaioso. Seppur l'annata non sia delle blasonate, bisogna dare atto a Rolland che è riuscito a estrarne il meglio. Al naso offre un frutto pieno, suadente, con note di mirtillo, ribes nero, viole, prugne, rabarbaro e una sottile balsamicità. Seducente per finezza e setosità dei tannini, si esprime rotondo e vellutato, pur mantenendo una densa carnosità di fondo. Persistente, con un allungo di razza, saprà evolvere nel tempo (www.rollandcollection.com).

**90 BARON PHILIPPE DE
ROTHSCHILD - CONCHA Y TORO
ALMAVIVA 2005**

Della joint venture tra Cile (con i suoi suoli, vigneti e clima) e Francia (con le sue tradizioni, il suo sapere enologico interpretato da Michel Frou) ne abbiamo già parlato nel pezzo introduttivo. Quest'annata è quella che abbiamo preferito fra quelle proposte in degustazione, più espressiva e complessa anche perché meno segnata dal legno. Cabernet Sauvignon al 74%, Carmenère al 21%, Cabernet Franc al cinque per cento. Olfatto ampio, frutta nera, cioccolato, tabacco, liquerizia, caffè. L'attacco è potente, voluminoso. Concentrato e denso, sviluppa tannini fitti, maturi e setosi. Sensazioni morbide e avvolgenti, pur con una struttura di forte personalità. Sorprende molto l'armonia, pur con un volume alcolico di 14,5 ben bilanciato, che riesce a darci il gusto di una beva ben aggraziata (www.almavivawinery.com).

