

# La Borgogna, fra storia e vino

La Borgogna ha la sorte di portare un nome che risuona nella storia. Dalla Preistoria al mondo industriale moderno, passando per l'Antichità, il Medioevo e l'età dell'oro dei Grandi Duchi d'Occidente, ogni epoca ha lasciato alla Borgogna un patrimonio culturale d'una ricchezza e d'una varietà eccezionali: vestigio gallo-romano, castelli e musei, chiese e abbazie romaniche. Cluny, Vézelay, Paray-le-Monial, Cîteaux, Fontenay, La Charité-sur-Loire... Luoghi che ricordano come, fin dal lontano passato, la Borgogna sia una terra di spiritualità che è all'origine di numerosi capolavori del Romanico. Intorno all'anno Mille nacque l'architettura monastica. La bianca pietra di Borgogna iniziò allora il suo fantastico racconto che costituisce oggi uno dei patrimoni più rappresentativi della regione. Il Romanico è senza dubbio lo stile più emblematico della Borgogna. I capolavori del Romanico da non mancare in Borgogna sono: Tournus, Cluny, Paray-le-Monial, La Charité-sur-Loire, Vézelay, Autun.

## Tournus

Sulla riva destra della Saône, la piccola città di Tournus è caratterizzata da un'atmosfera quasi medievale, con piazzette ombreggiate da platani e vecchie case a tinte pastello. La chiesa abbaziale di Saint-Philibert è la più antica delle grandi chiese romaniche della Borgogna. Il rigoroso esterno contrasta con l'interno inondato dalla luce che si riflette sulle alte colonne cilindriche delle navate centrali.

## Cluny

Fondata nel 910, Cluny, "la luce del mondo", fu la più potente e la più prestigiosa abbazia dell'intera Francia nel Medioevo e contava nel suo massimo splendore più di 450 monaci. La gigantesca chiesa abbaziale, costruita in gran parte tra il 1088 e il 1130, fu fino alla costruzione di S. Pietro a Roma la più vasta chiesa della cristianità. Misurava 177 m di lunghezza e 32 m di altezza, e comprendeva un narcece, cinque navate, due transeetti, cinque campanili e due torri. Questa meraviglia fu purtroppo saccheggiata, smontata e venduta pietra per pietra dopo la Rivoluzione francese. Non restano oggi che i due bracci dei transeetti destri, un piccolo campanile e l'elegante campanile ottagonale.

## Paray-le-Monial

Edificata in pochi anni tra il 1092 e il 1109 sotto la direzione di S. Ugo, abate di Cluny, la chiesa di Paray-le-Monial è una copia fedele, in scala ridotta, della grandiosa chiesa abbaziale di Cluny che, purtroppo, non ha resistito al tempo. Elevata al rango di basilica nel 1875, la chiesa è oggi ancora un importante centro di pellegrinaggio. Il culto del Sacro Cuore di Cristo richiama annualmente a Paray-le-Monial mezzo milione di pellegrini.

## La Charité-sur-Loire

Consacrata nel 1107, la chiesa del priorato di La Charité-sur-Loire era, dopo quella di Cluny, la più grande della Francia medioevale e poteva contenere cinquemila persone. Onorata del titolo "figlia maggiore di Cluny", era una tappa importante sul Cammino di San Giacomo che partiva da Vézelay, perché i pellegrini potevano attraversare la Loira sul bel ponte di pietra. Grazie alla sua posizione sul Cammino di San Giacomo, La Charité-sur-Loire è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. Nonostante le ferite, la chiesa rimane uno dei più grandi capolavori del Romanico in Borgogna.

## Vézelay

Vézelay, la "Collina eterna", fu nel medioevo il luogo di pellegrinaggio per eccellenza: punto di partenza e luogo di raduno delle Crociate come dei pellegrini diretti a Santiago di Compostela, ma anche e prima di tutto il luogo dove riposano le reliquie di santa Maria Maddalena. La Basilica di Sainte-Madeleine vanta senza dubbio uno dei più straordinari complessi scultorei di tutta la Francia: i capitelli dei pilastri delle navate sono a rilievi con temi legati al Vecchio e al Nuovo Testamento. La "Collina eterna", il villaggio e la basilica di Vézelay sono stati dichiarati Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco.

## Autun

Fondata nel I sec. a.C., Autun - Augustodunum - fu al tempo dei Romani una città di prima importanza. Numerose vestigia rimangono di questa gloriosa epoca, tra cui il teatro romano, il più grande di tutta la Gallia. La cattedrale romanica di Saint-Lazare fu edificata nel XII secolo su un luogo di pellegrinaggio alle reliquie di S. Lazzaro. L'interno della cattedrale presenta il carattere romanico clunicense. La sala capitolare ospita i più bei capitelli (XII sec.), tra cui il Sonno dei Magi, la Fuga in Egitto e l'Adorazione dei Magi. Il capolavoro della cattedrale è senza dubbio lo stupendo timpano del portale centrale.

## Fontenay

La Borgogna è anche la culla dell'ordine monastico cistercense. Fondata nel 1118 da San Bernardo di Chiaravalle e riconosciuta come Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco nel 1981, l'abbazia di Fontenay è uno dei più completi e meglio conservati esempi dello stile cistercense. Da non mancare: la chiesa abbaziale, il chiostro, la sala capitolare, il dormitorio dei monaci,

la fonderia, e i giardini ridisegnati dall'architetto-paesaggista inglese Peter Holmes.

## I vini di 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 questa terra solida, intima, che non 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 terroir, nel pieno rispetto del ciclo naturale, dando respiro al tempo che scandisce senza fretta i ritmi del vino. Il vignigno 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



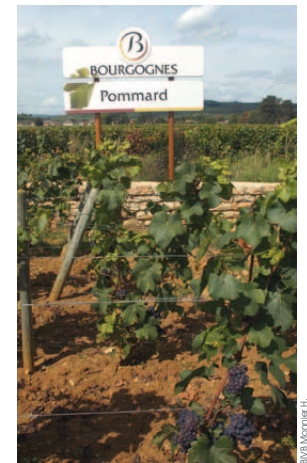
BVB DR

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 vignigno che solo qui si esprime con una finezza e una ricchezza aromatica uniche, si produce il miglior Pinot Nero al mondo. Un vignigno difficile che non offre certezze, frange una: quando è grande, un Pinot Nero è il più nobile ed emozionante dei vini.

## Les Grands Jours de Bourgogne

Les Grands Jours de Bourgogne nasce nel 1992 come iniziativa promozionale del Bureau Inter-professionnel des Vins de Bourgogne (BIVB), per diffondere la conoscenza dei vini di questa prestigiosa regione. Les Grands Jours de Bourgogne è un imperdibile evento con cadenza biennale, durante il quale vengono ripercorsi, tramite seminari e degustazioni tematiche, i vari stadi di evoluzione dei vini, ma vengono soprattutto effettuate "verifiche" orizzontali e verticali delle varie denominazioni comunali per capire a fondo stili, caratteristiche e sensibilità interpretative. Dal 17 al 21 marzo 2014 circa mille produttori si sono divisi gli spazi di saloni e residenze storiche (per non dire cantine e tonnelerie) per offrire ai 2.200 accreditati "du monde entier" gli assaggi dei loro preziosi vini, suddivisi nelle numerose denominazioni che affollano una regione vitivinicola di raro fascino. I numeri ci raccontano di 1,45 milioni di ettolitri prodotti nell'anno 2013, di cui 62% vini bianchi, 30% vini rossi, 8% cremants de Bourgogne (gli spumanti della zona), provenienti da 28.748 ettari vitati (il 3% dei vigneti di Francia). Le annate presentate sono state la 2010, la 2011 e la 2012. La 2010 resta l'annata più integra e matura del decennio, senza dubbio di eccezionale importanza per tutte le denominazioni, con Pinot Noir straordinari e destinati a lungo invecchiamento e Chardonnay solari ma anche freschi e acidi. La 2011 al contrario ha dato non pochi problemi

ai vigneron, specialmente durante la primavera, caratterizzata da piogge insistenti e da un incremento di patologie fitosanitarie. In Côte de Beaune, grazie a un buon settembre, i produttori che si sono presi il rischio di una raccolta tardiva sono riusciti a portare in cantina uve sane e quindi a realizzare vini da buoni a molto buoni. In sostanza ci sono tante cose medie e qualcosa di veramente gratificante. In Côte de Nuits i problemi sono stati aggravati anche da una grandinata primaverile, con volumi di raccolta dimezzati e maturità in molti casi difficilmente raggiunte. Certo qualcuno, eccezionalmente, ha salvato raccolto e prodotto, ma i tannini percepiti durante gli assaggi hanno più volte messo a dura prova i nostri palati. In Chablis è risultata ancora più marcata la vegetatività nei vini, con sensazioni gustative aspre e assesti aromatici non così aggraziati o sfumati. La 2012 è stata un'annata a prima vista ancora peggiore, con una primavera fredda e umida e con diverse grandinate a coronamento della terribile stagione. Nonostante ciò e nonostante la sensibile contrazione nei volumi prodotti (60-70% in meno), la qualità è apparsa ben più che dignitosa, con punte di eccellenza in alcune denominazioni proprio grazie a una ripresa del buon tempo sul finire dell'estate. La selezione naturale provocata dalle grandinate primaverili ha spianato la strada allo sviluppo di grappoli spargoli e ben concentrati, non troppo dotati in acidità ma di bella e solare definizione aromatica, con tannini levigati e godibili nell'immediato. In Côte de Nuits in particolare i vini vantano un'incautevole approccio gourmand, adatti come sono per palati anche meno esigenti, ma pur sempre dotati di una buona struttura a donare complessità. In Côte de Beaune vendemmia disastrosa soprattutto a Pommard, ma sono stati ottenuti però dei buoni (quando non ottimi) Chardonnay, seppur giocati su equilibri talmente sottili da risultare imprevedibile ipotiz-



BVB MORMER H.

zare la tenuta nel tempo. Nello Chablis i sottili problemi di quantità ridotte ma la qualità è apparsa più elevata: bella definizione sia al naso sia al palato per vini slanciati e maturi. Muoversi tra tante denominazioni non è certamente facile. Tanti nomi da ricordare, tante sfumature da cogliere, tante eccezioni che confermano un quadro di gerarchie produttive apparentemente rigido con classi di merito legislativamente definite. Un territorio complicato, ma per questo affascinante, dove se non ci si lascia prendere dall'euforia dei grandi nomi, c'è ancora la possibilità di scoprire o per lo meno avvertire l'illusione. Ecco un breve percorso delineato durante i giorni di degustazione, suddiviso per zone.

## Chambolle-Musigny

Si possono riassumere con una sola parola: eleganza. Sono i vini dal tocco più delicato e sensuale della Côte d'Or; femminili, dolci, ma comunque con una matrice tannica e una struttura che c'è ma non si sente. Meno eterei e più presenti del Volnay. Oltre ai grandi nomi come Amiot-Servelle, Joseph Drouhin, Bertagna, ci sono piaciuti Arlaud, Michelle et Patrice Rion, Christian Clerget, Armelle e Bernard Rion.

## Morey St. Denis

E' tra Gevrey-Chambertin a nord e Chambolle-Musigny a sud. Vive della grandezza dei Grand Cru presenti in questa appellation (Clos de Lambrays, Clos de la Roche, Clos de Tart) che paiono quasi oscurare tutto il resto. Meno potenti, ma con un'intensità fruttata e croccante, sicuramente più accessibili come approccio di altri grandi pinot noir della Côte d'Or. E' stato impossibile assaggiare i Grand Cru, praticamente finiti a metà giornata.

## Nuits Saint Georges

Vini tannici, materici, dalle note ferrose ed ematiche, decisamente austeri e difficili da interpretare. La struttura e potenza si esprime in maniera diversa rispetto a un Gevrey-Chambertin, nel senso che qui si caratterizza con una matrice più selvaggia. Lenti ad aprirsi, bisogna aspettare che l'evoluzione in bottiglia elimini la matrice tannica e la "addomesticchi" dando equilibrio a questi vini. Su tutti George Chicotot, Hanti Gouges, Domaine des Perrix, Thibault Ligier-Belair.



BVB Catherine D.

**Beaune/Savigny-Les-Beaune/Permand Vergelesses**  
Abbiamo accomunato i vini provenienti da queste denominazioni, in quanto qui il Pinot nero esprime più rotondità, morbidezza, dettaglio aromatico, velutatezza nei tannini che in altre appellazioni della Côte d'Or. Si tratta di vini che non hanno la potenza, l'eleganza e la sudanza dei migliori Premier e Grand Cru, né la loro longevità, ma in alcuni casi si trovano esempi di vini di straordinaria eleganza che meriterebbero lo "status" di Premier Cru, come per esempio il Cru Ile de Vergelesses dell'appellation Permand-Vergelesses. Simon Bizet, Chandon de Brillies, Rapet Père sono i produttori che ci hanno maggiormente emozionato.

#### Pommard

Vini mediamente più materici e tannici che eleganti. Carnosi e succosi, presentano però molte differenze stilistiche tra le varie espressioni. Ancora un po' scomposti, aspettiamo che digeriscano il tannino prima di dare un giudizio definitivo. Sicuramente alcuni Premier Cru, come Epenots o Rugien Bas sono un gradino sopra gli altri. Meritano tra gli altri Louis Bollot, de Courcel, Lejeune, Vaudouisey-Creusefond.

#### Volnay

Etereo, dai colori tenuissimi tanto da sembrare un rosato, eleganza e delicatezza che lo avvicinano allo Chambolle-Musigny, Bene per Michel Lafarge.

#### Meursault

Parte da Meursault proseguendo verso sud (Cote de Beaune) la zona dei grandi bianchi di Borgogna: Chardonnay in purezza vitificati in legno (con prevalenza di fusti vecchi per non caratterizzare troppo i vini). Non c'è qui la grande mineralità che caratterizza il Montrachet, ma ritroviamo nei vini maggiore complessità olfattiva, nonché "grassezza" e opulenza, che a dire il vero non era predominante nei vini in degustazione. Grande maestria nell'uso del legno quasi sempre perfettamente integrato nel vino. I nomi che ci hanno colpito di più: Comte Lafon, ma anche Pierre Morey, Jacques Prieur.

#### Chassagne-Montrachet/Puligny-Montrachet

Mineralità impressionante, sentori di pietra focaia, figlia di terreni rocciosi, dove lo strato di argilla è ridotto all'osso, sono vini più verticali che orizzontali, anche rispetto agli Chardonnay

di Meursault. Questi vini hanno una forza vitale, soprattutto i Grand Cru (Batard-Montrachet, Criots-Batard-Montrachet, Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bienvenues-Batard-Montrachet), che si esprimerà in tutta pienezza dopo un lungo affinamento in bottiglia, e quindi al momento difficili da valutare in tutta la loro grandezza. Philippe Colin, Marc Morey, Chanson Père, Francois Caillon, Roger Belland, Vincent et Françoise Jourd sono i nomi che ci hanno maggiormente impressionato.

#### Gevrey Chambertin, il Roi Chambertin Tasting

Il sindacato viticolo di Gevrey Chambertin ci ha fatto scoprire meglio, durante il Roi Chambertin Tasting, la zona di Gevrey Chambertin. 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 9 dei 24 dei vigneti più rinomati della Côte de Nuits. Sono tutti raggruppati tra il villaggio e il confine con Morey-St. Denis divisi da una strada panoramica chiamata Rue de 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 frammito 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 un freschezza di buon livello. Nell'insieme sono vini solidi. Prodotti per durare nel tempo trovano il giusto equilibrio tra 5 e i 15 anni, ma nelle grandi annate un grande Chambertin afferma tutta la sua superiorità verso i 30 anni dalla vendemmia.

#### Le nostre visite

Assaggiare i vini di **Armand Rousseau** dalla botte è un'emozione particolare. Siamo a Gevrey Chambertin. Con circa quattordici ettari non è il più grande dei domaines borgognoni ma poche altre aziende possono vantare una tale ricchezza di terroir e nessun'altra possiede un numero così cospicuo di apprezzamenti prestigiosi a Gevrey-Chambertin. Dei nove Grands Cru la famiglia Rousseau ne coltiva sei e ne possiede più dei dieci per cento della loro superficie. Il domaine è il primo produttore di Chambertin e di Ruchottes-Chambertin. La notorietà e il successo internazionale che la cantina ha saputo conquistarsi sono stati consolidati nell'arco di oltre ottant'anni. Gli assaggi rispecchiano fedelmente lo stile aziendale fatto di finezza olfattiva ed eleganza tannica, nel pieno rispetto dei terroir di riferimento.

Incontrare **Bruno Clair** è assaggiare i suoi vini è un'esperienza che va assolutamente fatta. L'azienda, che ha sede a Marsannay-La Côte, si estende su venti ettari. Bruno possiede alcuni ettari nei più noti vigneti di Gevrey Chambertin (Clos de Bèze, Clos Saint-Jacques), Clair, assieme al suo enologo Philippe Brun, dà vita a splendidi vini, riuscendo a garantire, ogni anno, un livello



BIB. MARCHESI H

qualitativo di alto profilo, ed interpretando con maestria le peculiarità dei lieu-dits di propria pertinenza. Clair è un viticoltore meticoloso e insegue soprattutto la purezza e l'eleganza, a discapito della matericità. Le uve sono soggette ad un severo esame ed a scelte rigorose in vigna; di regola vengono diraspate. I vini che produce sono energici e potenti, ma non presentano sovra-estrazioni.

Anche la visita a **Jean Louis Trapet** merita di essere vissuta. Anche qui siamo a Gevrey Chambertin. Jean è un vigneron che sa infondere ai vini la propria raffinatezza di pensiero, la sua straordinaria elaborazione delle sfumature. Certe vette qualitative, diversamente, non sarebbero giustificabili. Dagli anni '90 affianca il padre nella conduzione del domaine ed ha infuso, da subito, la propria filosofia biologica e biodinamica. Ecco in sintesi il suo stile di vinificazione: il 30% delle uve viene diraspato, segue una macerazione a freddo delle uve dai 5 agli 8 giorni, poi una lunga fermentazione di 4 settimane alla massima temperatura di 32°; fa ampio uso di legno nuovo per gli affinamenti; l'imbottigliamento avviene dopo i 15/18 mesi, senza filtrazione, per solo effetto della gravità. Possiede sedici ettari di vigne (situato per lo più nel territorio di Gevrey Chambertin), conferendo ai vini un'interpretazione che è appropriato definirne "poetica", addomesticando al proprio stile un territorio che, per natura, è vocato alla potenza espressiva.

L'azienda di **Méo Camuzet** è a Vosne Romanée. Il Domaine Méo-Camuzet è stato fondato agli inizi del secolo scorso, quando Étienne Camuzet, un membro del Parlamento francese per la Côte d'Or, ha cominciato a selezionare vigneti la cui posizione e la reputazione erano di particolare interesse. In particolare nel Clos de Vougeot (era l'ultimo singolo proprietario del castello prima di donarlo alla Confrérie des Chevaliers du Tastevin), i vigneti che ha acquisito godono delle migliori posizioni delle denominazioni. L'asse ereditario passa negli anni Sessanta alla famiglia Méo, ed è Jean Méo, anch'egli impegnato in politica ad assicurare la continuità del domaine attraverso contatti con dei mezzadri, tra i quali spicca il nome di di Henri Jayer (che lavorava a fianco di Camuzet già dal 1945). L'avvio dell'imbottigliamento in proprio è tuttavia piuttosto recente (1985) e sarà solo a partire dagli anni '90, con l'avvento di Jean-Nicolas Méo che il domaine riceverà la sua consacrazione internazionale. È stato proprio

#### La celebre asta dell'Hospices de Beaune

Con 6,3 milioni di euro raccolti si è conclusa anche quest'anno la celebre asta del vino dell'Hospices de Beaune in Borgogna. Uno degli eventi più attesi dai collezionisti: da ormai 153 anni vengono messi all'incanto le botti dello storico ospizio, il cui vino proviene da 70 ettari di vigneto di zone rinomate come premier cru a Volnay, Pommard, Meursault, Clos de la Roche. Il ricavato viene dato in beneficenza. Madrina di questa edizione è stata l'attrice francese Clotilde Courau, e come di consueto - da sette anni a questa parte - l'organizzazione è stata affidata a Christie's. Sotto il martello sono andati 333 barili di vino francese: pochi rispetto ai 516 dello scorso anno e ai 700 del 2011, tuttavia il prezzo medio al barile ha registrato un incremento del 26,6%. E se di solito quest'asta serve anche per fastare il polso al mercato del vino borghese, si può ipotizzare che l'annata sarà giocata al rialzo.

Anzi, secondo Louis Latour, presidente dell'associazione dei Negociant di Borgogna, "dal 2014 potrebbero non esistere più bottiglie sotto gli 11 euro allo scaffale, perché gli stock di cantina sono ad un minimo storico". Insomma, complice le scarse vendemmie e le elevate richieste, i vini di Borgogna potrebbero diventare presto "roba da ricchi", superando i vicini bordellesi. Sul fronte acquirenti, vincono ancora i cinesi: il cosiddetto "president's lot" (546 litri di Meursault Generatives Premier Cru, Cuvée Philippe Le Bon) è stato acquistato, per 131 mila euro, dall'imprenditore Ms Yan-Hong, che, per farcelo consegnare, ha l'obbligo di imbottigliarlo con etichette fornite dall'Ospizio.



BIB. COCCHETTI D.L.

