

Bordeaux, allure chic e sguardo al futuro

Lussuosa, sofisticata silhouette femminile di grande classe, l'antica Burdigala sta vivendo una rinnovata giovinezza. Sotto il velo di fredda diffidenza aristocratica, il suo volto è cambiato. All'imponenza dei suoi edifici del Settecento in pietra bionda d'Aquitania, al suo elogio alla perfezione arroccato in un'arroganza snob, al suo triangolo d'oro, si è affiancata una comunità urbana stimolante che cerca, muta e crea. Una metamorfosi sotto le nuvole che viaggiano rapide dall'oceano, partita dalla riqualificazione dei quai che hanno ritrovato lo splendore di una volta, quando, nel XVIII secolo, il porto era il primo di Francia e il secondo d'Europa. Le rive della Garonna oggi sono un'oasi. Altra architettura del cambiamento il recentissimo Chaban-Delmas, ponte mobile a sollevamento verticale, con le sue quattro torri e il gioco notturno delle luci che cambiano secondo la marea dal blu oltremare al verde Veronese. Collega la sponda sinistra, la storica zona a mezzaluna, e quella destra, con la Bastide che più di un quartiere è un progetto di vita. E ancora, inaugurato l'anno scorso, lo stadio firmato da Herzog & de Meuron: spettatori a dieci metri dal prato verde, senza barriere, non solo per assistere a partite (Bordeaux si è aggiudicata anche il titolo di città europea dello sport) ma a eventi culturali, spettacoli, concerti. Nel quartiere in continuo mutamento Bassins à Flot, quest'anno, si inaugurerà la Città delle Civiltà del Vino. Sarà un monumento contemporaneo emblematico, simbolo del vino e della sua cultura. In questa ex capitale di Francia, attracco di molti transatlantici che l'hanno scelta come scalo, verde di giardini e green di golf club (tre nel perimetro urbano), sede della più grande libreria indipendente di Francia, da centovent'anni diretta

dalla famiglia Mollat, camminiamo fra i marciapiedi che fanno di medioevo, rapiti dal fascino di questa civiltà due volte millenaria. "Prendete Versailles e mescolatela con Anversa: questa è Bordeaux, una città peculiare, originale, unica" scrive Victor Hugo. La storia della città delle tre M (i grandi intellettuali Montaigne, Montesquieu, Mauriac) è scritta negli undici musei, nelle architetture classiche e neoclassiche del Grand Théâtre, del Palais Rohan (municipio), nella cattedrale di Sant'Andrea e nelle due basiliche di San Michele e Saint-Seurin, nell'Esplanade des Quinconces, la piazza più vasta d'Europa. E poi Place de la Bourse, che sta a Bordeaux come Place de la Concorde sta a Parigi: entrambe ideate dallo stesso architetto Gabriel. Da godersi lo specchio d'acqua artificiale più grande del mondo: giochi di luce riflessi, zampilli d'acqua a tratti sfumati in una nebbia di vapor acqueo. Il Palais de la Bourse (un tempo Palais Royal) vi si riflette narciso. Fra le sue pareti settecentesche fu siglata la storica classificazione dei Grands Crus Classés del 1855. Osservando la sua maestosità, la profondità del suo corridoio d'archi, vien da pensare che in questa urbe dominata da Volupta, ogni pietra originale sia scolpita con il nome del rosso più famoso del globo. Faber est suae quisque fortunae... Il vino le ha donato il mito, un'aura leggendaria, l'ha assunta a simbolo dell'eccellenza enologica da secoli. Un'ascesa che inizia nel XII secolo, quando Eleonora d'Aquitania sposa l'erede al trono d'Inghilterra, il normanno Enrico Plantageneto. Un'alleanza che garantisce uno sbocco immediato ai vini del Bordolais (allora noti come Claret, chiari e leggeri, ben lontani dalle odierne interpretazioni) ma anche un ruolo chiave al porto, distante una sessantina di chilometri dall'Oceano. A

quell'epoca i vini non venivano dal Médoc, che oggi è il cuore della regione vinicola, ma dai suoli ghiaiosi delle Graves (da gravier, ghiaia). Il Médoc, zona paludosa, dovette attendere l'arrivo degli olandesi nel Seicento per la bonifica. E iniziarono a sorgere i primi grandi Châteaux: Haut-Brion, Latour, Lafite e Margaux. Ecco, dietro questa parola, Château, che esprime la grandeur bordeaux, è insito il concetto di cru. Se in Champagne o in Alsazia cru indica un comune, se in Borgogna è legato al terroir (mai esclusivo di una sola tenuta), qui più che connotare un terreno o un vigneto, il cru è legato all'azienda. Ogni cru è appannaggio di un solo Château, e indica uno stile di vinificazione. E' l'apoteosi del marchio, che diventa sogno onirico per gli



appassionati. Questa è la patria del taglio bordeaux, prodotto, a seconda della scelta aziendale e dei terreni, con percentuali diverse di cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot, petit verdot (ormai quasi inutilizzato). Bordeaux è arte del vivere. La buona tavola che accompagna vini superbi. Di più: i vini entrano a far parte delle ricette tradizionali: la salsa bordeaux, a base di vino rosso e midollo, ad irrorare la costata; la lamproie (lampreda) à la Bordelaise, cotta con il vino rosso; l'esturgeon (storione) à la Libournaise, preparato con il vino bianco (a Bordeaux non esistono solo i rossi!), le Poires au St-Émilion (pere, vino rosso, cannella e succo d'arancia). Altri piatti tipici, fra i tanti, sono l'agnello di Pauillac à la persillade, il foie gras delle Landes con il classico abbinamento al Sauternes, le ostriche del bacino di Arcachon o i dolcetti Cannelé. Ecco, alla Brasserie Bordolaise (www.brasserie-bordelaise.fr) di Nicolas Lascombes, troverete una cucina tipica e l'accoglienza cordiale di

un moderno bistro. Tradizionali anche le trattorie alla Tupina (www.latupina.com) e al Bistro du sommelier (www.bistrodusommelier.com). Per i grandi nomi dell'alta cucina, Joël Robuchon, lo chef più stellato al mondo, propone al Restaurant Gastronomique della Grande Maison (www.lagrandedemaison-bordeaux.com) le sue ricette esclusive; al Pressoir d'argent del Grand Hôtel de Bordeaux ha aperto da poco Gordon Ramsey: ci sarà la lotta al primo tre stelle di Bordeaux (per ora c'è un solo due stelle, La Grand Vigne e quattro stelle singole). Epicurei come siamo, dormiamo "su un letto di piume" sogni dorati al Grand Hôtel de Bordeaux (www.ghbordeaux.com), con vista sul Grand Théâtre (entrambe le facciate, del Settecento, sono opera di Victor Louis), un cinque stelle con rilassante Spa, in pieno centro. Il mondo del vino è strettamente correlato anche al buon dormire: tappa irrinunciabile la Grande Maison, di proprietà di Bernard Magrez (titolare di quattro Châteaux nel Bordelese, fra cui Pape Clément). Un lussuoso hotel particulier (suntuosi palazzi costruiti dall'élite dell'Ancien Régime) a cinque stelle con sei sontuose stanze, gli interni decorati in stile Napoleone III rivisitato. Nel cuore delle vigne dello Château Smith Haut Lafite, lo sfarzoso Les Sources de Caudalie (www.sources-caudalie.com), con relativa Spa dove fu fondata la vinoterapia. Per sentirsi più in una dimensione casa, l'accogliente boutique hotel La Maison Bord'eaux (www.lamaisonbord-eaux.com), di proprietà di Pierre Lurthon (alla guida di Cheval Blanc e Château d'Yquem), sede anche del consolato del Principato di Monaco. Il filo conduttore di tutto a Bordeaux è sempre il vino e sono talmente tanti gli Châteaux da visitare che fare una scelta fra quest'embarras de richesses, per usare un'espressione tipica francese, è veramente difficile. Cominciamo con Château Mouton Rothschild (www.chateau-mouton-rothschild.com), uno degli storici Premier Grand Cru Classé a Pauillac, anche per la figura

di Philippe de Rothschild, uno dei quattro uomini che hanno creato la fama del Bordeaux dal dopoguerra in poi (gli altri sono il professor Émile Peynaud, il padre della moderna enologia, Michel Rolland, uno dei più potenti consulenti al mondo e Robert Parker, il critico enologico americano). Il barone promosse l'idea di imbottigliare i vini all'origine, invece di venderli giovani e lasciare che a farli invecchiare fossero i mercanti. A Margaux, Châteaux Margaux (www.chateau-margaux.com) altro Premier Grand Cru Classé, unico dell'appellation. Fondato nel Cinquecento, dagli anni Ottanta il destino della casa è nelle mani di Paul Pontallier, uno dei migliori enologi francesi. A Pessac-Léognan, Château Haut-Brion (www.haut-brion.com), ovviamente Premier Grand Cru Classé, appartiene fin dalla fondazione nel XVII secolo, all'élite dei cru bordelesi e non ha mai deluso. Immane la visita per procurarsi qualche buona bottiglia a l'Intendant, la biblioteca del vino, (www.intendant.com) e alla Vinothèque de Bordeaux (www.vinotheque-bordeaux.com). Per qualche altro sfizio gudurioso, sosta a La Régence (www.la-regence-cigares.info) per i sigari (600 referenze di puros); alla coltelleria Saphores (www.coutel-leriesaphores.com) per i Coltelli Bordelesi, pezzi unici istituiti qui; per il caviale a Caviar Galerie (www.caviar-sturia.com); per la cioccolata la Maison Darricau (www.darricau.com) con la tipica mattonella di Bordeaux o alla Chocolaterie Saunion (www.saunion.fr); per i formaggi da Jean d'Alos (www.jean-dalos.com). Vita notturna? Percorrete per esempio il quartiere Saint-Pierre contiguo alla place de la Bourse. Che si tratti della molto italiana place du Parlement (con la fontana circondata dalle terrazze dei caffè), della place Saint-Pierre (dove gli amanti del vino naturale si danno appuntamento al Bô Bar) o della place Camille Jullian (frequentato dai cinefili dell'Utopia, una chiesa sconosciuta del Quattrocento), la vecchia Bordeaux ogni sera fa il pieno di buon umore.



David & David
Vincent Benoit

