

Tutta la magia dei piccoli vigneroni e di Aoc sino ad oggi poco sfruttate

di Bernardo Pasquali

OLTRE LA COTE D'OR

< Luigi XIV amava definire Parigi come la testa della Francia, l'Alsazia il suo giardino e la Borgogna il suo stomaco. Non c'è dubbio che, ancor oggi, attraversare questa straordinaria regione centro orientale della Francia, significhi penetrare un mondo unico di sapori e tradizioni enogastronomiche millenarie. Il vino è inequivocabilmente *le roi* indiscusso. La storia enologica passa dagli antichi Galli di Vercingetorix sconfitto ad Alesia da Giulio Cesare, nel nord della Cote d'Or, alle rigenerazioni viticole importate dall'Impero Romano, al consolidamento medievale voluto dai monaci cistercensi di Cluny e Citeaux. Da lì nasce e si afferma il vigneto Borgogna. Successivamente sembra che la storia si sia fermata.

Le parcelle di terreno descritte e catalogate dai monaci su antichi manuali ritrovati nella biblioteca di Citeaux corrispondono ancor oggi ai grandi cru. Nuits Saint Georges, il Beaujolais, la Cote de Beaune, la Cote de Nuit, diventano colline ideali per la coltivazione di Pinot Noir,

Chardonnay e Gamay.

I Duchi di Borgogna prima e Luigi XIV successivamente, fanno di questi prodotti l'eccellenza di Francia e riescono a conquistare tutte le case reali europee. La Rivoluzione francese ha tolto alla Chiesa e ai Re le grandi proprietà che avevano su queste terre per ridistribuirle al popolo. I grandi Clos vennero quindi smembrati e suddivisi in piccole parcelle di terreno che anche oggi contraddistinguono la costellazione di piccole proprietà su vigneti contigui. Pensiamo ad esempio Clos de Vougeot, uno dei più importanti cru della Cote de Nuit: 50 ettari di vigna suddivisa per circa 80 proprietari.

I principali distretti vitivinicoli sono, partendo da sud, il Beaujolais nel dipartimento della Rhone famoso per i suoi Gamay di pregio; il Maconnais contraddistinto dalle colline degli eccellenti chardonnay di Pouilly e Fuissé; la Cote Chalonnaise dove si cominciano ad apprezzare i primi grandi Pinot Noir di Buxy, Rully, Mercurey e gli straordinari Chardonnay di Montagny; la

Cote de Beaune dove emergono il mito dei bianchi Mersault, Puligny Montrachet e Chassagne Montrachet e lo straordinario Santenay Pinot Noir; la Cote de Nuit dove prevale la forza e l'eleganza dei Pinot Noirs con piccoli paesi che hanno fatto la storia dell'enologia mondiale, Nuits S.nt Georges, Vosne - Romanée, Vougeot, Gevrey Chambertin. In Borgogna la geografia dei vitigni è molto semplice. Pinot Nero, Gamay, Chardonnay e Aligoté.

Quest'ultimo un vitigno che si coltiva soprattutto nel paese di Bouzeron, nella Cote Chalonnaise, che viene utilizzato in Francia come base per il famoso aperitivo Kir a cui viene aggiunta la crema de cassis (crema di ciliegie) di Nuits S.nt Georges. La delimitazione catastale dei vigneti risale al 1930 e da quel tempo non è mai cambiata.

Il totale della superficie viticola è pari a 49500 ettari per un totale medio annuale di 982mila ettolitri di vini bianchi e 1,8 milioni di ettolitri per i vini rossi. Il Beaujolais è il distretto a più alta densità con 22800 ettari con 1,4 milioni di ettolitri di vino totale. Si tratta in effetti anche della zona meno prestigiosa e comunque dove le rese in pianta e le tecniche di allevamento offrono maggiori quantità di uva raccolta.

Le esportazioni per i vini della Borgogna, aggiornate al 2003, mettono in evidenza che la Germania è la più affezionata a questi prodotti seguita dal Giappone e dagli Stati Uniti. Anche l'Italia importa vino dalla Borgogna, ma si trova al 16° posto con circa 2210 ettolitri e tre milioni di euro in valore.

Se il mito del Pinot Nero è il traino fondamentale di tutta l'economia regionale non si può non riconoscere a questa antica e complessa area pregiata viticola francese un buon dinamismo e una grande capacità di far emergere ciclicamente nuove piccole denominazioni o cru che contraddistinguono i vari climat.

Esistono AOC (le nostre DOC) che per

molto tempo hanno vissuto nell'ombra delle grandi e hanno faticato non poco a valorizzare i loro prodotti. Ma si sa, i vigneroni francesi che, come amano definirsi, sono artigiani della qualità, hanno potenziato al massimo le tecniche di allevamento e vinificazione per poter arrivare a crearsi un proprio spazio tra le stelle. Ci stanno riuscendo e forse è uno dei fattori più interessanti di crescita media di tutta l'area che sta spingendo un po' tutta l'economia regionale.

Un tempo parlare di Pernand - Vergelasses significava rimanere incompresi. La stessa cosa per Montagny, per Monthelie, per Moulin a Vent, Fuissé ecc...

Oggi da quei piccoli paesi, grazie anche a personaggi straordinari della vigna, la Francia sta riconquistando il mondo con nuove realtà di pregio.

Penetrare questi piccoli territori un po' sconosciuti significa affondare i piedi nella vera e genuina terra di Borgogna. Quella dove i lustrini devono ancora arrivare e probabilmente non arriveranno mai. Quella dove in cantina vige ancora la regola sacra della *accuillance en la confiance*. Accoglienza e piacevolezza. È quello che si prova a girare queste riserve di semplicità dove terroir, uomo e vigna sono ancora profondamente e semplicemente compenetrati l'uno all'altro.

Moulin a Vent

Sono 10 i cru del Beaujolais. Uno di questi, probabilmente il più prestigioso, prende il nome da un antico mulino a vento che si trova vicino a Chenas. Qui il vitigno è unico e si chiama Gamay. In queste terre in particolare riesce a raggiungere complessità strutturali e organolettiche che lo contraddistinguono e lo esaltano su tutti gli altri prodotti. Il terroir è ricco di ferro e manganese e sono proprio da addebitare a questi due minerali le proprietà magnifiche di questo vino. Non è certamente molto conosciuto o almeno lo è in particolare dagli amanti della Borgogna. Non ne viene prodotta



una grande quantità.

I vini di questo cru sono i più severi ed austeri e quelli che riescono ad ottenere le maggiori concentrazioni. Sono i più longevi e sono ottimali dopo 8 - 15 anni.

Di colore porpora profondo e in alcuni casi di riflessi leggermente granati. Grande potenza dei tannini che come tali vengono apprezzati per forza dopo anni di affinamento e maturazione in bottiglia. Sono vini che interpretano rigorosamente le caratteristiche organolettiche del Gamay con una piacevolissima sensazione di rosa purpurea, nel caso di Moulin a Vent particolarmente intensa.

Moulin a Vent Les deux Roches 2005 Domaine de Vissoux

Potenza e finezza in questo vino. Tannini di ottima valenza e mineralità intrigante. Punteggio 90/100.

Moulin a Vent Clos du Grand Corquelin 2002 Chateau des Jacques di Louis Jadot
Tannini eleganti e grande equilibrio in bocca per un vino di classe che sa esprimere terroir e vitigno in maniera emblematica. Punteggio 89/100

Moulin a Vent Clos des Thorins 2002 Chateau des Jacques di Louis Jadot
Nouance di rosa purpurea al naso e grande finezza in bocca. Un vino gentile esaltato da una freschezza complessiva importante. Punteggio 88/100

Moulin a Vent Clos du Tremblay 2005 Domaine Paul et Eric Janin
Un Gamay atipico di grande spessore che può competere con I Pinot della Cote de Nuit. Grande frutto e ottima freschezza al palato. Tannini evidenti ma complessi. Punteggio 88/100

Pouilly - Fuissè

Sono due piccoli villaggi tipici delle colline a sud di Macon dove le viti di Chardonnay coprono massicciamente tutti i territori disponibili. Terreni molto differenti tra loro con la presenza di una costante, ossia

l'argilla bianca. La roche de Solutrè che domina le colline è straordinariamente identificativa e scenografica per questa AOC. In alcuni frangenti sembra di attraversare le Langhe cuneensi dei mitici Chardonnay.

Le tipologie sono molto differenti a seconda della parcella di produzione e la frammentazione orografica è causa di queste diversità che si esprimono nel vino finale. Si tratta comunque di un cru di alta qualità rispetto agli altri vini prodotti nel Maconnais e i produttori hanno saputo ben valorizzare il loro vino soprattutto a partire dagli anni 90. Fanno parte 4 comuni di questa AOC; Fuissè, Solutrè-Pouilly, Vergisson e Chaintrè. Solo Chardonnay per una superficie di circa 753 ha e una produzione media annuale di circa 44.000 hl. Sono vini che hanno la costante di essere particolarmente grassi e di ottima struttura con una vena di acidità molto ben impressa e una buona mineralità. Sono vini dove lo Chardonnay mantiene integra la propria franchezza con intensità floreali e fruttate al naso e belle sensazioni di amandorlati finali al palato.

Pouilly Fuissè Hors Classe Tournant de Pouilly 2003 Domaine J.-A. Ferret

Potenza e freschezza per un millesimo difficile come il 2003. Elegante frutto e ottima mineralità al palato. Da una delle migliori parcelle di terreno dell'AOC. Punteggio 92/100.

Pouilly Fuissè La Roche 2005 Domaine Guffens - Heynen

Vino austero e di classe con una mineralità che lascia quantomeno stupiti. Vino ampio e potente che abbisogna necessariamente di anni per valorizzare il suo carattere. Punteggio 90/100.

Pouilly Fuissè Vieilles Vignes 2004 Domaine Chateau Fuissè

Elegante e raffinato. Potente di frutto e di ampia complessazione da affinamento in botte. Lungo, persistente e decisamente equilibrato. Di grande impatto sensoriale

ed emotivo. Punteggio 93/100.

Pouilly Fuissé Vers Pouilly 2005
Domaine Cordier Pere et Fils

Vino denso, di grande struttura e di ottima freschezza. Equilibrio complessivo e piacevole sensazione di nobili terziari perfettamente integrati e dolci. Punteggio 89/100.

Montagny

È la prima AOC della Cote Chalonnaise salendo da Macon. E si parte dal bianco.

Infatti Montagny è un'area molto vocata alla produzione di Chardonnay e si insinua in quella tradizione vitivinicola che si trova con maggior imponenza nella Cote de Beaune con i vari Puligny - Montrachet, Chassagne - Montrachet, Mersault.

Ma Montagny è un mondo da scoprire. I suoi vini sono molto intriganti e pieni di florealità e freschezza. Di lavorazione soprattutto in acciaio evidenziano tutta la potenza di questi terroir calcarei e marnosi.



UN GIOVANE VIGNERON ALLA CORTE DEGLI CHEF DI FRANCIA

Stefane Aladame è uno dei Vignerons emergenti della Francia. In Borgogna sta convincendo sempre più per la sua capacità di ottenere vini di grande finezza e pregio nel rispetto più totale del vitigno e del terroir d'origine. Semplice ma tenace come tutti i grandi della Borgogna più profonda e purtroppo ancora non molto conosciuta. Montagny è per Stefane la giusta conseguenza della propria storia.

Come tale ha voluto prendere in mano quelle vigne nel 1992 a soli 18 anni e ha cercato in tutti i modi di esprimere la sua sfida al mondo dei grandi della Borgogna.

Sarebbe stato più facile avere proprietà nella Cote de Beaune, ma è proprio per questo che la sua storia è ancora più convincente e prestigiosa. I più grandi chef di Francia hanno scelto il suo vino per porlo nelle più prestigiose tavole del Paese.

Lui ne va fiero e si dice convinto che sia una piccola grande vittoria prima di tutto del terroir e delle sue amate vigne. Ducasse, Bocuse, Lameloise, Gagnaire, Blanc, Savoy, Loiseau, Jeunet sono alcuni tra le firme più autorevoli di Francia che hanno scelto il suo vino bianco del piccolo villaggio di Montagny. In effetti i suoi vini esprimono l'anima di questo magnifico angolo della Terra, la Borgogna. Raffinata, intima, elegante e allo stesso tempo genuinamente rustica.

Un ambiente rurale che è ancora mantenuto con un senso del rispetto e della tradizione che ha pochi pari, non solo in Francia. E i prodotti di Stefane vogliono riassumere tutto questo cercando di estrapolare al massimo il terroir d'origine e i profumi e i sapori di queste magiche terre.



Montagny 1er Cru 2006

Da uve provenienti dalle parcelle più importanti dell'azienda, Les Gouresses, Les Las, Les Platieres, Les Maroques. Vinificazione solo in acciaio. Naso molto fine e delicato, di fiori bianchi e di agrumi e scorza di cedro. Bella mineralità soprattutto al palato con una sensazione equilibrata di agrumi e albicocca croccante. Punteggio 86/100.

Montagny 1er Cru Cuvée Selection 2005

Il passaggio di circa un 40% del vino in barriques ne aumenta la struttura complessiva ma mantiene sempre una sensazione di frutto integro e piacevolmente agrumato. Le sensazioni terziarie si percepiscono più al palato ma sono di delicata vaniglia e per niente ingombranti. Buon equilibrio tra l'acidità e l'alcool. Punteggio 88/100

Montagny 1er Cru Le Vieux Chateau 2005

Il terreno più calcareo della denominazione si sente in questo prodotto con percezioni olfattive che portano anche a speziature dolci e nuance mentolate. Persistente e ampio con nette sensazioni agrumate al palato con piacevole apporto di terziari fini. Punteggio 90/100.

Montagny 1er Cru Le Vigne Derriere

2005

Stefane in questa parcella pratica il biologico nel pieno rispetto delle viti e del terreno. La mineralità in questo caso è di terra bagnata e di muschio bianco. Lo stile è molto differente. Rotondo, più morbido con una certa setosità vellutata in bocca. Fresco e minerale al palato con una netta sensazione di mandorla dolce al retrogusto. Punteggio 90/100.



Il piccolo villaggio di Montagny si affaccia sui primere cru come alla sommità di un'arena scenografica. Piccole parcelle di vigneti che sono distribuite ai vari viticoltori del comune e delle maison più blasonate. Non è molto conosciuto questo vino ma in Francia sta ottenendo un grande successo e per tutti gli amanti di vini bianchi di grande bevibilità, un Montagny saprà sorprendere. Note di agrumi e di fiori bianchi sono la costante con una mineralità spiccata che talvolta sembra confondersi con spezie dolci. Alcuni produttori hanno saputo valorizzarlo al meglio e hanno conquistano le tavole più prestigiose di Francia come Stefane Aladame, giovane vigneron di Montagny che raggiunge finezze di grande pregio nei suoi vini...con semplicità e fede. L'AOC si suddivide nei comuni di Montagny, Buxy, Jully -les-Buxy, Saint Vallerin. Nel 2005 la produzione è stata di 17hl circa.

Montagny 1er Cru Les Platieres 2005
Domaine Jean Pierre Berthenet

Bella sensazione fresca e minerale per questo vino dal colore particolarmente dorato. Albicocca fresca e croccante. Persistente con finale morbido. Punteggio 88/100.

Montagny 1er Cru Les Jardin 2005
Chateau De Cary Pontet

Vino lineare con una bella mineralità e una percezione agrumata tipica di buccia d'arancia. Equilibrato al palato e di particolare finezza. Punteggio 89/100.

Montagny 1er Cru Les Crets 2005
Domaine Feuillat - Juillot

Floreale e fruttato con una bella sensazione minerale e di fresca spezia dolce. Più percepibile al palato la piacevolezza agrumata e leggermente citrina che ben si compensa con le morbidezze complessive. Punteggio 90/100.

Montagny 1er Cru La Coer 2005
Domaine Michel - Andreotti

Vino particolarmente fresco e piacevolmente agrumato al naso con nouance mentolate. Al palato è particolarmente ampio anche se predomina la freschezza del frutto e la mineralità. Punteggio 88/100.

Pernand - Vergelesses

Il piccolo villaggio di Pernand si trova incuneato tra le valli che portano ad Aloxe Corton e Savigny les Beaune. Un piccolo territorio dove l'esposizione è molto particolare e ideale per la coltivazione delle viti. Sud - sud est. Inoltre la miscela dei componenti del terreno è ricca di minerali utili e che offrono un carattere di piacevole eleganza anche se non di grande struttura. Qui i millesimi ostici come quello del 2003 dove il calore siccitoso ha un po' limitato la qualità e longevità dei Pinot Neri, sono comunque riusciti a mantenere una bella freschezza proprio grazie all'altitudine un po' più alta della media rispetto alla Cote e buone brezze mattutine e serali che provengono da dietro le colline verso l'interno. Il vigneto più reputato è il Premiere Cru l'Ile des Vergelesses che porta i vini ad avere qualità di grande finezza. Una AOC che ha prodotto nel 2005 circa 17 500 ettolitri.

Pernand - Vergelesses Les Belles Filles 2003
Domaine Pierre Marey et Fils

La parcella di terreno si chiama "Sotto il

BORGOGNA

Bosco di Natale e delle "Belle Ragazze". Un nome che aiuta la fantasia e ben si adatta a questo vino di annata difficile per tutti ma non per chi coltiva a Pernand dove gli sbalzi termici sono più accentuati e quindi anche le freschezze e finezze sono più evidenti e nette. Pieno, grasso e ampio con una bella compenetrazione tra frutto e legno. Punteggio 88/100

Pernand - Vergelesses Premiere Cru L'Ile des Vergelesses 2005 Domaine Rapet Pere et Fils

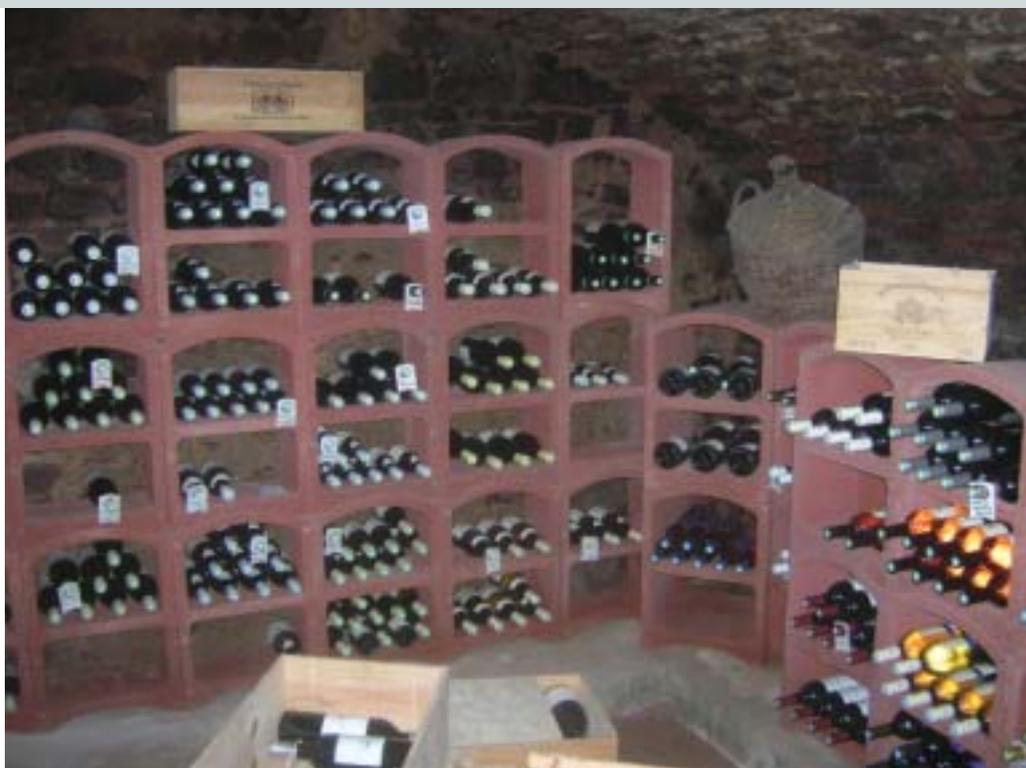
Equilibrio tra corpo e finezza in questo vino dalla violetta accentuata. Molto espressivo e di ottima bevibilità. Buon frutto di piccoli frutti rossi ancora un po' acerbi. Punteggio 88/100

Pernand - Vergelesses Premiere Cru Les Vergelesses 2005 Domaine Denis Pere et Fils

Vino potente di grande espressività con una bella ricchezza di corpo e una bella acidità strutturale. Di violetta e di frutti di bosco soprattutto al palato dove emerge una piacevole e delicata mineralità. Punteggio 87/100.

Auxey - Duresses

Fa parte del trio di denominazioni che si trovano dietro le ben più famose Volnay e Pommard. Quindi anche da un punto di vista di immagine non è facile emergere. Anche qui il Pinot Noir la fa da padrone e si tratta di un prodotto potente, ricco di estratto e da un certo punto di vista muscolare. Bella mineralità e soprattutto nerbo acido tipico della Borgogna. Il millesimo 2005 è probabilmente uno dei migliori dal 1990 e 1999. Il prezzo di questi vini è inoltre straordinariamente competitivo ed economico. Si va dai 10 - 15 euro. È una piccola AOC di soli 130 ettari e con pochi produttori. La qualità delle produzioni sono comunque molto interessanti e c'è ogni anno un graduale e continuo miglioramento. I migliori Premiere Cru sono certamente Les



Duresses e Le Val.

Auxey - duresses Premiere Cru Rouge 2005 Domaine de Comte Armand

Al naso si percepisce netto il profumo di piccoli frutti neri e di caffè dolce arabica. Anche in bocca è particolarmente espressivo e ricco con una bella intensità di frutto e un tannino particolarmente setoso. Punteggio 91/100

Auxey - duresses Premiere Cru Les Duresses 2005 Domaine Pascal Prunier - Bonheur

Florescente e fruttato, di violetta intensa e passita e di frutti neri, mirtillo e more. Intenso e minerale. Raffinato al naso. Al palato potente e ricco. Ben equilibrato con una netta sensazione di frutto maturo. Punteggio 90/100

Auxey duresses premiere Cru rouge Les Grands Champs 2005 Domaine Diconne

Vino di ottima complessità sia al naso che in bocca.

Frutti di bosco in confettura ed elegante sensazione di tostatura dolce. In bocca è una perfetta sintesi tra purezza e ampiezza aromatica.

Punteggio 92/100





Monthelie

Dietro il paese di Mersault si trova il piccolo villaggio di Monthelie. Veramente poco conosciuto ma i suoi vini sono di qualità eccellente. Anche in questo caso si tratta di una denominazione minore che però ha tutte le caratteristiche, sia per qualità dei terreni, sia per anzianità media delle vigne, di una grande climat come il confinante Volnay. 125 ettari vitati per un numero di viticoltori che si aggira intorno ad una quindicina. Il 90% è rappresentato da vini Pinot Noir. I vini rossi sono normalmente molto fruttati di ciliegia, mirtili e more con delle belle complessità minerali che portano a sensazioni di sottobosco e muschio bianco. I tannini sono sempre particolarmente vivi ma altrettanto equilibrati da una bella morbidezza che li rende particolarmente eleganti.

Monthelie Rouge Les Toisieres 2006 Domaine Eric Boussey

Molto bene il frutto al naso con un'ottima sensazione di frutta rossa e in particolare di ciliegia mista a sentori di sottobosco. Al palato è ricco, ampio e fresco. Un buon Pinot Nero da affinamento. Punteggio 89/100

Monthelie Rouge La Combe Danay 2006 Domaine Rodolphe Demougeot

Franco al naso con frutti di bosco e leggere sensazioni di tostatura dolce. Vellutato al palato con tannini setosi e piacevolmente avvolgenti. Persistente ed equilibrato. Punteggio 90/100

Monthelie Premiere Cru Rouge Les Champs Fulliots 2006 Domaine Denis Boussey

La nota vanigliata al naso è legata strettamente al frutto rosso di bosco. Si distingue per il particolare equilibrio tra l'acidità strutturale, l'alcool e la materia. Punteggio 91/100

Saint Romain

Si tratta certamente di una piccola denominazione che conta solamente 100 ettari. Più bianco che rosso il vino da queste

parti. Quindi Chardonnay come vuole la regola della Borgogna.

La zona di Saint Romain è particolarmente interessante soprattutto per i bianchi che si distinguono per la carica minerale che possiamo ritrovare soprattutto al naso. Una AOC i cui vigneti si trovano ad altitudine che va da 20 a 430 metri. Ecco perché i suoi vini bianchi soprattutto verranno di alta qualità soprattutto nelle annate calde e poco piovose. Anche per questa denominazione il millesimo 2005 è stato uno di quelli che rimarranno nella storia.

In questa denominazione non sono presenti Premiere Cru. I vini bianchi sono particolarmente paglierini e non carichi come i "cugini" della Cote d'Or. Il bouquet è molto intenso e particolarmente floreale di fiori bianchi come giglio e gelsomino. Fragrante di pane tostato di frutta matura e un po' di sensazioni citrine ed agrumate. In alcuni casi si percepisce anche una bella sensazione dolce di miele di acacia.

Saint Roman Blanc 2005 Domaine Cristophe Buisson

Molto fruttato con una eccezionale mineralità che si mantiene anche al palato. Un vino che ha la possibilità di affinare molto bene in bottiglia e di durare nel tempo per la sua acidità strutturale e la ricchezza del corpo Punteggio. 92/100

Saint Romain Blanc 2006 Domaine Alain Gras

Il naso è piacevolmente complesso ed emerge una netta sensazione di pesca e di caramella bon bon inglese. C'è molta rotondità al palato con una ampiezza aromatica interessante e una bella gamma di aromi percepibili. Punteggio 90/100

Saint Romain Blanc 2006 Maison Pierre André

Naso espressivo con delle note citrine e di pompelmo ben distinguibili. Particolarmente equilibrato al palato con una bella rotondità complessiva e una buona persistenza. Punteggio 88/100 >

