



UNA VENDEMMIA DIFFICILE ARRIVA NEL BICCHIERE

## Escono i primi 2013 di Borgogna meno muscolosi e più beverini

È considerata all'unanimità una terribile annata, che ha messo a dura prova il raccolto in tutte le zone › E i vini? Una sorpresa: sia i rossi sia i bianchi hanno le carte in regola per avere successo, con acidità e freschezza in evidenza › Breve excursus sul Pinot nero della Patagonia



di **Christy Canterbury**  
**MW**

 @canterburywine

La 2013 è stata un'annata terribile. **Denis Bachelet** dell'omonimo Domaine della Côte de Nuits se ne è lamentato con queste parole: «Non c'è mai stato un attimo di tregua». Con tutto lo stress accumulato nella Côte d'Or – sia dai produttori che dalle viti – nelle ultime quattro vendemmie a causa del maltempo, i terapisti devono essere diventati una categoria piuttosto prospera oggi in Borgogna.

**Pioggia più fango uguale 40% di uve in meno**

**Jean-Marie Fourrier (Domaine Fourrier)** ha dichiarato: «**Pioggia e fango** sono state una costante tutto l'anno». In aprile e in maggio le precipitazioni sono raddoppiate rispetto alla norma, mentre a giugno la fioritura è stata rovinata da forti temporali. La colatura dei fiori e l'acinellatura hanno limitato il raccolto e i vigneroni sono stati costretti a usare gli atomizzatori e gli elicotteri per trattare i vigneti. Anche la **bella stagione** si è rivelata **fredda** ed è giunta con ritardo. Il germogliamento è avvenuto un mese dopo rispetto al 2012. A maggio le temperature sono risultate molto più basse rispetto alla media. La raccolta è iniziata a fine settembre nella Côte de Beaune e a inizio ottobre nella Côte de Nuits. In Borgogna la regola è di 100 giorni tra la fioritura e la raccolta. Nel 2013 il range è stato di 110, quindi la stagione è stata più lunga del 10%. Quantomeno **luglio** è stato **caldo**, con alcuni giorni addirittura roventi, in cui si sono raggiunti i 35-37 °C. Tutto ciò ha causato un'altra **grandinata** devastante per la Côte de Beaune, che si è riversata verso sud da Savigny-lès-Beaune a Volnay. In alcuni vigneti non è valsa nemmeno la pena di raccogliere. I più fortunati hanno perso tra il 20 e il 40% dell'uva.

IN APERTURA la vendemmia a Domaine d'Eugénie  
IN QUESTA PAGINA DALL'ALTO Michel Mallard, direttore tecnico di Domaine d'Eugénie, e la cantina di Domaine Guy Roulot



Il **Domaine de la Romanée-Conti** si è rallegrato del fatto che un'estate di San Martino (il periodo autunnale in cui si verificano condizioni climatiche di bel tempo e relativo tepore) abbia permesso alle uve di "svilupparsi sotto un sole gentile, beneficiando di una lenta maturazione". Per quanto riguarda il Pinot nero, la luce del sole ha favorito la sua maturazione più delle temperature miti. Alla fine, date le basse rese, lo sviluppo ottimale delle uve si è concluso di fatto senza difficoltà. Sebbene in Borgogna ci sia stato il 10% di sole in meno rispetto alla media, secondo **Bouchard Père & Fils** il prolungarsi della bella stagione ha assicurato una piena maturazione.

Alcune piogge ostinate e un'umidità quasi tropicale hanno minacciato il raccolto e subito sono comparse muffe e marcescenze. In seguito le temperature sono crollate, ritardando l'attacco della Botrytis.

#### **I rossi: meno alcol e tannini maturi**

Allo sviluppo dei grappoli, alcuni winemaker hanno cominciato a preoccuparsi. In molti hanno sperimentato diverse tecniche per compensare da un lato le possibili maturità incomplete, dall'altro la presenza di tannini spigolosi nei rossi. Ma tanto i bianchi quanto i rossi avevano tutte le carte in regola. I vini possiedono una bella vitalità e, almeno le etichette top level, una notevole pulizia di sapori.

La fresca stagione estiva ha permesso loro di esprimere autenticamente il famoso terroir che manda in delirio gli appassionati della Borgogna.

I livelli di alcool sono decisamente contenuti. In effetti, per la maggior parte dei vini, è stato necessario aggiungerne un po'. Se fatta giudiziosamente, l'aggiunta di zuccheri prolunga le fermentazioni per donare complessità, migliorando anche la capacità di invecchiamento: inoltre bilancia la percezione al gusto, aggiungendo rotondità ai **vini freschi e acidi** del 2013. I piccoli frutti a bacca scura hanno regalato ai rossi un colore intenso. In generale, i vini rossi risultano sostenuti più dall'acidità che dai tannini, che sono quasi cremosi e sorprendentemente maturi.

Per quanto riguarda i bianchi, invece, **Éric Remy del Do-**



**maine Leflaive** ha affermato che la Botrytis ha colpito anche il Verjus. Nelle etichette premium tutto ciò è poco evidente grazie a una buona selezione dei grappoli, ma secondo **Jérôme Flous del Domaine Faiveley** molti vini mostrano note esotiche più simili a quelli di Alsazia e Sauternes. Fortunatamente, nonostante i danni della grandine, non ci sono quelle spigolature a livello fenolico che erano abbastanza comuni nel 2012.

Per concludere, **Sylvain Cathiard**, dell'omonimo Domaine ha commentato: «Finire una bottiglia non sarà difficile. Questi vini sono molto beverini», mentre **Romain Taupenot, di Domaine Taupenot-Merme**, nel novembre 2014 ha affermato che gli «sembra possano essere pronti da bere entro Natale!». Ciononostante, l'acidità dirompente e una buona maturazione in legno permetteranno loro di invecchiare bene nel medio termine.



## VINI CONSIGLIATI

### **Domaine Fourrier Griottes-Chambertin Grand Cru**

[madrose.com/france/burgundy/cote-de-nuit/domaine-fourrier](http://madrose.com/france/burgundy/cote-de-nuit/domaine-fourrier)

**Prezzo** su richiesta

**Il suo perché** luminoso di colore rosso rubino, ha una speciale densità e una pulizia sorprendente.

Le ciliegie sono tra i sentori dominanti. Emerge anche un'intensa mineralità con ricordi di viola. I tannini setosi e una piacevole acidità si completano l'un l'altro e garantiscono al vino un potenziale di invecchiamento

### **Domaine Méo-Camuzet Richebourg Grand Cru**

[www.meo-camuzet.com](http://www.meo-camuzet.com)

**Prezzo** su richiesta

**Il suo perché** estremamente complesso, nasce da due parcelle che insieme occupano 0,4 ettari. Risulta quasi eccessivamente aperto al naso, mentre al palato ha un gusto piacevolmente pieno, ricco di sentori di gelso e ciliegie nere. Tuttavia, la sua untuosità è tenuta a bada da un'acidità minerale

### **Domaine d'Eugénie Clos-Vougeot Grand Cru**

[www.domaine-eugenie.com](http://www.domaine-eugenie.com)

**Prezzo** su richiesta

**Il suo perché** ho seguito questo vino per tre anni, ed è sulla buona strada per diventare uno dei miei Clos-Vougeots preferiti. Trabocca mineralità e sentori di more. È così di corpo che l'affinamento in legno nuovo di quercia per l'85% della massa è quasi impercettibile. Solida struttura e tannini fini

### **Domaine Roulot Meursault Perrières Premier Cru**

[www.kermitlynnch.com/our-wines/domaine-roulot/](http://www.kermitlynnch.com/our-wines/domaine-roulot/)

**Prezzo** su richiesta

**Il suo perché** Chardonnay vivace e intenso che proviene da una posizione di prestigio, nota come Dessous. L'acidità pungente regge la sua struttura, mentre il frutto ricco di polpa si è ben amalgamato con il legno nuovo. Il lungo finale è un complesso mix di grani tostati, pere Williams e mele saltate

### **Domaine Etienne Sauzet Chevalier-Montrachet Grand Cru**

[www.etiennesauzet.com](http://www.etiennesauzet.com)

**Prezzo** su richiesta

**Il suo perché** elegantissimo Chardonnay proveniente da viti piantate in un terreno molto delicato, simile al gesso. Ciò conferisce al vino una texture sfavillante che riesce a domare bene il frutto dolce e agrumato. Il finale lungo suggerisce che evolverà per un altro decennio o due

## PINOT NERO DAL FREDDO DELLA PATAGONIA

Il Pinot nero è quel che si dice un viaggiatore del mondo. Solo poche settimane fa ho avuto modo di visitare una nuova regione, la Patagonia argentina. I ghiacciai e le montagne sono situati 2 mila chilometri a sud dei vigneti: questi si trovano ad altitudini inferiori, circa 280 metri, rispetto a quelli più settentrionali di Mendoza (famosa per il suo Malbec), allevati oltre i 750 metri.

Questo perché la Patagonia si trova sei gradi più a sud, quindi non è necessario spostarsi in alto per cercare temperature più basse.

Se si esclude Humberto Canale, che vanta una lunga tradizione, qui l'attività enologica è una novità (anche se ci sono ancora alcune vecchie vigne legate a un'antica epoca produttiva).

La Patagonia è un luogo spietato per la crescita del Pinot nero. Nonostante il sole sia abbondante e il clima piacevole, il vento è incessante.

Le foglie che consentono il nutrimento dei minuscoli grappoli, coi loro piccoli acini, sono coriacee e secche.

Qui il Pinot nero lotta davvero, forse un po' troppo.

Volete provare qualche Pinot nero "gaucho"?

Cercate questi nomi: Bodega Chacra, Humberto Canale, NQN, Bodega del Fin del Mundo e Familia Schroeder.