

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

Approfondimenti Divini: Grandi di Borgogna

Domenica 2 giugno 2024

- Cosa intendiamo per Borgogna?

- La Borgogna vitivinicola:

- **Chablis:**

- 1) Chablis
- 2) Chablis Grand Cru
- 3) Sauvignon de Saint-Bris
- 4) Bourgogne Irancy

- **Côte D'Or:**

- 1) Côte de Nuits
- 2) Hautes-Côtes de Nuits
- 3) Côte de Beaune
- 4) Hautes-Côtes de Beaune

- **Côte Chalonnaise:**

- 1) Bouzeron
- 2) Rully
- 3) Mercurey
- 4) Givry
- 5) Montagny

- **Côte Mâconnais:**

- 1) Saint-Veran
- 2) Pouilly-Fuissé
- 3) Pouilly-Loché
- 4) Pouilly-Vinzelles

- **Beaujolais:**

- 1) Beaujolais

2) Beaujolais-Villages

I NUMERI:

2.500.000 hl divisi tra 1.800.000 Rosso e 700.000 Bianco ai quali aggiungiamo una discreta produzione di Cremant de Bourgogne (spumante) circa 18.700.000 bottiglie. 100 AOC

Vitigni coltivati:

Pinot Noir	21%
Gamay	54%
Chardonnay	20%
Aligoté	3%

Abbiamo anche la presenza del Sauvignon Blanc in alcune enclaves dello Chablis

I fiumi che interessano l'area sono:

- Serein (Chablis)
- Saône

La piramide:

1) Grand Crus	2%
2) Premiers Cru	11%
3) Appellation communal (Village)	36%
4) Appellation régional (Bourgogne)	51%

Questa sera parliamo di Grandi di Borgogna in Bianco:

La sequenza è stata una scelta particolare: *mettere a confronto i diversi terroir!*

1) Macon Villages T.De Jocelyn 2020 Closerie des Alisiers. Chardonnay 100%. Arrivato al 6° posto del gradimento

Sensazioni **Sentori mentolati, mela cotogna e agrumi. Vino bilanciato e intenso, molto fresco, fruttato con eleganza ed acidità. Colore giallo dorato con**

sfumature verdi, al naso ha rivelato un profumo di fiori e agrumi molto intenso, con note dolci di frutta a polpa gialla e un leggero ricordo di frutta secca sul finale. Al palato, invece, è risultato fresco. Vinificazione Tradizionale Burgundy che esalta gli aromi della frutta, la freschezza e mineralità del territorio.

Affinamento da 6 a 9 mesi in cisterne di acciaio inox durante i quali avviene la fermentazione malolattica Gradazione Alcolica 13% vol. Terreno argilloso e gessoso con fossili marini. Proposto da Closes des Alisiers, arriva da una delle aree della Borgogna più conosciute. Siamo a sud della regione, in un'area protetta da colline, dove le uve riescono a giungere a perfetta maturazione e a regalare grandi soddisfazioni ogni anno. Coltivazione con certificazione biologica. Nel 2007 Stephane Brocard, figlio di Jean Marc Brocard, noto enologo di Chablis, fondò la propria Maison a Marsannay, nel nord della Côte de Nuits. L'azienda possiede circa 2 ettari di vigneto a Pommard e a Daix. Oltre alle etichette prodotte direttamente nei propri appezzamenti Stephane Brocard dà vita a **Closes des Alisiers**, una linea di vini che rappresenta al meglio i diversi territori di origine. Tutti i vini sono realizzati grazie a strette collaborazioni avviate con viticoltori locali in diverse aree. **Il mio giudizio: 8^ posto, buono adatto al consumo quotidiano. 86/100**

2) Chassagne-Montrachet La Grande Montagne 1er Cru 2019 Louis Latour. Chardonnay 100%. Arrivato al 2° posto del gradimento

L'età media delle viti 30 anni Terreno Marnoso e calcareo. Resa media 40 hl/ha. Potenziale di invecchiamento 5-7 anni. Chassagne-Montrachet si trova a sud di Puligny-Montrachet nella Côte de Beaune ed è una delle più grandi denominazioni di vino bianco della Borgogna. Come suggerisce il nome, questo piccolo appezzamento di appena 0,5 ettari è situato proprio in cima al pendio della Montagna di Chassagne, a 310 metri di altitudine. È un tesoro nascosto al sicuro, circondato dalla vegetazione e accessibile solo tramite una piccola strada sterrata. **Fermentazione Tradizionale in botti di rovere con fermentazione malolattica completa. Botti costruite da una tonnellerie di proprietà di Louis Latour, rovere francese, tostatura media, ha un bel colore oro pallido, al naso è floreale con sentore di limone. Al palato esala note di agrumi e sapore di**

mandorla fresca. Un vino generoso con bella mineralità. Il mio giudizio: 2[^] posto, eccellente, altamente raccomandato voto 92/100

3) Rully 2018 Domaine Chanson. Chardonnay 100% Arrivato al 5° posto del gradimento

Il Rully Blanc della regione vinicola della Borgogna si presenta all'esame visivo di **colore giallo dorato brillante. Roteando il calice, si può percepire il perfetto equilibrio di questo vino bianco, poiché non è né acquoso né sciropposo o liquoroso. Il naso ci ha deliziato con aromi di limone, pera e gelsomino. È proprio la sua natura fruttata a rendere questo vino così speciale. Al palato, il Rully Blanc del Domaine Chanson si è aperto; sentori aromatici, fruttato ed equilibrato. Il finale ha colpito infine con un buon retrogusto.** Dopo la vendemmia, le uve vengono immediatamente inviate alla pressa. Qui vengono selezionati e pressati con cura. La fermentazione avviene poi in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Alla vinificazione segue un affinamento sulle fecce fini per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento definitivo del vino. . Il mio giudizio: 7[^] posto, molto buono, altamente raccomandato, voto 87/100

4) Corton Charlemagne Grand Cru 2018 Louis Latour. Chardonnay 100%. Arrivato al 1[^] posto del gradimento.

La complessità e la finezza di un vino bianco Grand Cru Corton-Charlemagne. Fondata nel 1797, la casa di Louis Latour è oggi rappresentata dall'undicesima generazione, guidata da Louis-Fabrice Latour. Come commerciante di vini e viticoltore, Louis Latour possiede la più grande tenuta di Grand Crus della Borgogna. Con un vigneto di 10,5 ettari, la famiglia Louis Latour è il più grande proprietario di questo Grand Cru. Alla fine del XIX secolo decise di estirpare le viti di Aligoté e Pinot Noir su questo terroir, che erano state devastate dalla Fillossera e di sostituirle con lo Chardonnay. Il Corton-Charlemagne Grand Cru 2020 di Louis Latour proviene da un terroir eccezionale con un'esposizione a sud-est assoluta. **Questo grande vino Corton-Charlemagne è rinomato per il suo equilibrio e la sua ricca aromaticità. Una volta che le uve sono state raccolte a mano, la fermentazione viene effettuata in modo tradizionale in botti di rovere**

con successiva conversione malolattica. Il vino è invecchiato da 8 a 10 mesi sempre in botti di rovere francese (100% nuovo) dalla bottega di Louis Latour. **Il colore è un bellissimo oro pallido. Espressivo e generoso, il naso mescola fragranze di mandorle grigliate e vaniglia. Ampio e persistente, il palato seduce con le sue note legnose perfettamente integrate e un bel finale minerale. Questo vino bianco di Borgogna può essere conservato fino al 2040 circa. Il mio giudizio: 1^a posto, stupendo, un grande risultato, voto 94/100**

5) Auxey Duresses Blanc Les Boutonniers 2020 Domaine Lafouge. Chardonnay 100%. Arrivato al 8^a posto del gradimento.

Un Auxey-Duresses di buona complessità aromatica, come tutti i grandi bianchi della Côte de Beaune. Domaine Lafouge è una tenuta a conduzione familiare dal 1650. Il domaine è specializzato nella produzione di Auxey-Duresses bianchi, rossi e di 1ers Crus: Climat du Val, La Chapelle, Les Duresses e Les Ecusseaux. Si producono anche Mersault, Pommard Les Noizons e Pommard 1er cru Les Chanlins. Per questa famiglia lavorare la vigna nel pieno rispetto del suo terroir è un aspetto fondamentale, così come produrre uno stile di vino che intreccia delicatezza ed eleganza. Questa bottiglia non ha dato il meglio di se stessa. Comunque è sembrata esprimere al meglio il territorio di provenienza. **Il mio giudizio: 6^a posto, buono, voto 87/100**

6) Chablis L'Essence des Climats 1er Cru 2021 Domaine Laroche. Chardonnay 100%. Devo dire troppo penalizzato dai presenti che non hanno capito la "tradizione". Posizionato al 7^a posto

Una cuvée dagli aromi tipici dello Chardonnay dello Chablis: **mandorla e fiori bianchi accompagnati da un lungo finale.** Con un appezzamento di circa 90 ettari, Domaine Laroche gestisce oggi i suoi vigneti su alcuni dei più bei pendii della Appellation L'essence des Climats 2022 è un assemblaggio originale di Premier Cru, un'ode allo Chardonnay nella sua frizzante abitudine minerale! **Freschezza, note di gusci di ostriche, profumo iodato, abbondanza di fiori di campo, aromi ultra classici della denominazione! Al palato salutiamo la**

concentrazione, la tensione e l'estrema precisione. Buon livello da 1er cru. Il mio giudizio: 5^ posto, molto buono, raccomandato, 89/100

7) Puligny-Montrachet sous Les Puits 1er Cru 2018 Louis Latour. Chardonnay 100%. Anche questo un po' penalizzato. 4^ posto

Questo Puligny-Montrachet prende vita dall'omonimo villaggio della Côte de Beaune, uno dei maggiormente riconosciuti per la produzione di eccellenti vini bianchi a base di uve Chardonnay. **La vinificazione si svolge interamente in botte di rovere in cui viene completata la conversione malolattica. Affina per 8-10 mesi in botte, nuove per il 15%. Nel calice si è espresso con il suo bel giallo paglierino pallido con lievi riflessi verdognoli. Bouquet etereo e floreale, accompagnato da freschi sentori di noce. All'assaggio una straordinaria tensione e una vibrante freschezza, giocato su deliziosi sentori di quercia. Il mio giudizio: eccellente, altamente raccomandato, 91/100**

8) Pouilly Fuisse Vers Cras 1er Cru 2020 Domaine Saujmaize-Michelin. Chardonnay 100%. Per i presenti meritevole di un 3^ posto, ritenendolo superiore a Puligny-Montrachet

L'AOC Pouilly-Fuissé ospita i vigneti più prestigiosi del **Mâconnais spesso in competizione con Chablis**. I vini di questa denominazione sono caratterizzati da un colore **dorato con riflessi verdi e da un carattere raffinato e distinto**. La natura del terreno favorisce uno sviluppo armonico degli aromi del vitigno, **con note di nocciola e di mandorla tostata**. I Pouilly Fuissé sono vini ricchi e gustosi, dal carattere, vivo, persistente e profumato. **Alla vista limpido, di colore paglierino carico. Al naso intenso, persistente, ampio e fine, varietale, con leggeri sentori di pietra focaia, limone, frutto della passione, alloro, melissa e lieve balsamico. Al palato secco ma discretamente morbido, sapido e minerale, caldo, pieno con molta persistenza. Retrogusto: vena sapida e minerale, e note vegetali-fruttate**. Ottenuto da scelte uve Chardonnay da vitigni di oltre 60 anni coltivati **con metodo biodinamico**, raccolte a mano in più passaggi. **Vinificazione: Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice e lenta delle uve, dopo un giorno di riposo fermenta in barriques (di cui il 15% nuove). Seguono la**

conversione malolattica, la maturazione del vino per 12 mesi in barriques da 228 litri, batonnage ogni 10 giorni per 9 mesi in affinamento sulle fecce fini, chiarificato ed imbottigliato senza filtrazione. Evoluzione: molto giovane ma già appagante. Il mio giudizio: subito dopo i Mostri Sacri. Eccellente, altamente raccomandato, voto 91/100

Schede elaborate da Urano Cupisti