



Presentazione

V i n i della B o r g o g n a

A cura di

Alberto Zafrani

Ristorante "Il Rifugio" a Fiumicino

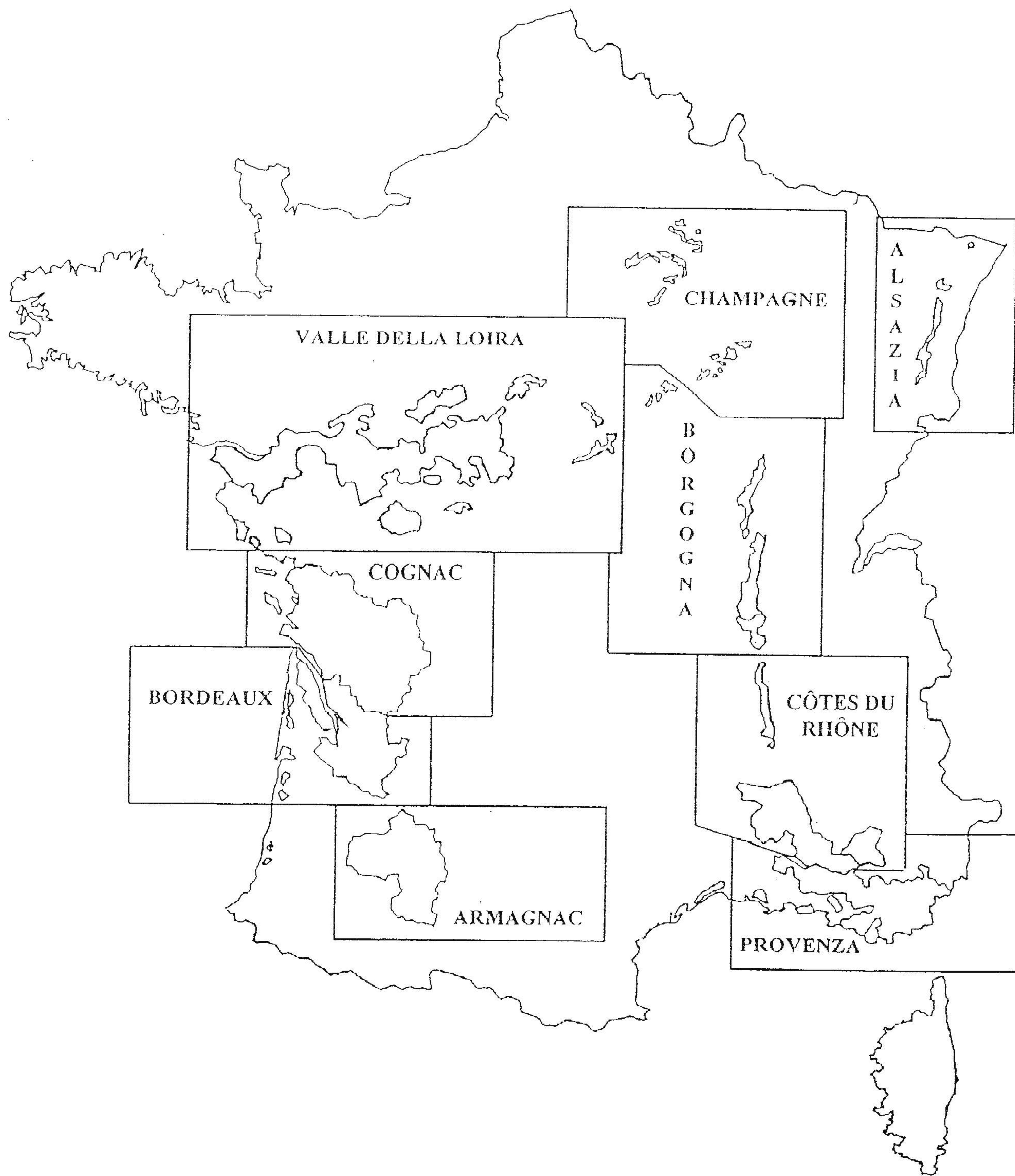
In collaborazione con Agenzia Salvini - Roma

18 Dicembre 2003



00198 ROMA - VIA NOVARA 41
FAX 841.94.65 - TEL. 854.35.50/854.92.17

LE PRINCIPALI ZONE DI PRODUZIONE DEI VINI E LIQUORI DI FRANCIA



LA BORGOGNA

I vigneti della Borgogna si estendono per oltre 300 Kilometri, lungo la linea che da nord a sud, va da Auxerre fino alle porte di Lione. La si può grossolanamente dividere in tre grandi zone:

LO CHABLIS, circa 2.500 ettari di vigna presso la città di Auxerre. Vi si producono vini bianchi con vitigno Chardonnay.

LA BORGOGNA, propriamente detta, che si sviluppa da Digione fino a sud di Mâcon. La vigna copre circa 22.000 ettari. Vi si producono vini bianchi (Chardonnay e Aligoté) e rossi (Pinot Noir e Gamay).

IL BEAUJOLAIS, inizia una decina di chilometri a sud di Mâcon e si estende su di una fascia larga 12 chilometri e lunga 60. I Beaujolais sono principalmente vini rossi prodotti con il vitigno Gamay.

Il grande successo del vino della Borgogna ha radici storiche antichissime. Principalmente la sua fama risale all'epoca d'oro della corte dei Duchi di Borgogna: le loro ambasciate erano presenti in tutti i paesi conosciuti ed il loro Stato comprendeva anche l'Olanda, il Belgio e parte della Svizzera. Non bisogna tuttavia dimenticare l'opera fondamentale delle comunità monastiche: è al loro lavoro che si deve l'esistenza di grandissimi vini, quali il Romanée-Conti, il Romanée-Saint-Vivant, il Clos de Vougeot ed altri.

A differenza di quanto avviene nel Bordolese, in Borgogna si utilizzano pochi vitigni ed in generale vengono utilizzati in purezza. Un'altra differenza sostanziale distingue le due regioni: nel Bordeaux un "Cru" corrisponde ad un "Domaine" (proprietà, tenuta) e appartiene ad un proprietario; in Borgogna invece, un cru è una unità catastale delimitata, ma può appartenere a numerosi proprietari. Gli appezzamenti di terreno (o le varie località) vengono chiamati "Climats".

In Borgogna vi sono 5 differenti tipi di denominazione d'origine. Esse formano una struttura piramidale alla cui base vi sono i vini più semplici, che godono di una più vasta area di produzione, mentre all'apice si trovano i grandi vini la cui produzione è circoscritta ad una sola vigna di qualità superlativa.

1) Appellazioni regionali generiche: Bourgogne Rouge, Bourgogne Blanc, Bourgogne Aligoté, Bourgogne Passe-tout-grains, ecc.

2) Appellazioni sotto-regionali: indicano i vini che hanno origine in zone più precise, all'interno della Borgogna stessa: Bourgogne Côte Chlonnaise, Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Bourgogne Côte de Beaune, ecc.

3) Appellazioni comunali. Traggono nome dal comune di provenienza: Nuits-Saint-Georges, Mersault, Gevrey-Chambertin, ecc.

4) I "Premiers Crus". Alcuni "Climats", per la qualità del terreno ed in generale per la costanza dell'alta qualità dei loro vini, sono classificati "Premiers Crus". Anche in questo caso viene riportato il nome del comune di appartenenza, ma associato al nome del cru. Ad esempio: Chambolle-Musigny, Aloxe Corton, Pouligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, ecc.

5) I "Grands Crus". Sono il meglio della produzione della Borgogna. Si tratta di "Climats" eccezionali per terreno ed esposizione. La loro qualità sempre altissima li ha resi famosi in tutto il mondo. Il loro solo nome basta ad identificarli e rappresentano una sorta di vera e propria Appellation Contrôlée: Romanée-Conti, La Tache, Richebourg, Romanée-Saint-Vivant, Grands Echézeaux, Echézeaux, Montrachet, Clos-de-Vougeot, Chambertin, Clos-de-Tart, ecc.

LA BORGOGNA

I vigneti della Borgogna si estendono per oltre 300 Kilometri, lungo una sottile striscia che va da nord a sud, da Auxerre fino alle porte di Lione. La si può grossolanamente dividere in tre grandi zone:

LO CHABLIS, circa 2.500 ettari di vigna presso la città di Auxerre. Vi si producono vini bianchi con vitigno Chardonnay.

LA BORGOGNA propriamente detta, che si sviluppa da Digione fino a sud di Mâcon lungo la valle della Saône. La vigna copre circa 22.000 ettari e sorge sui pendii sulla riva destra del fiume. Vi si producono vini bianchi (Chardonnay) e rossi (Pinot Noir). La Borgogna vera e propria può essere a sua volta divisa in tre zone: la **Côte d'Or**, a sua volta divisa in Côte de Nuits e Côte de Beaune, la **Côte Chalonnaise** e il **Mâconnais**. A ovest della Côte d'Or vi sono due zone di minore importanza le "Hautes-Côtes de Nuits" (200 ha) e le "Hautes-Côtes de Beaune" (250 ha).

IL BEAUJOLAIS, inizia una decina di chilometri a sud di Mâcon e si estende su di una fascia di terra lunga 60 chilometri. I Beaujolais sono principalmente vini rossi prodotti con il vitigno Gamay.

La vigna in Borgogna ha origini che si perdono nella notte dei tempi e che, forse, sono antecedenti alla conquista romana. Anche il grande successo dei suoi vini ha radici storiche antichissime. Principalmente la sua fama risale all'epoca d'oro della corte dei Duchi di Borgogna: le loro ambasciate erano presenti in tutti i paesi conosciuti ed il loro Stato comprendeva anche l'Olanda, il Belgio e parte della Svizzera. Presso la ricca e raffinata corte di Borgogna il vino era tenuto in grande considerazione e i duchi parevano convinti che una bottiglia sul tavolo fosse un ambasciatore ben più efficace di un diplomatico in anticamera. A leggere la storia della Borgogna ci si accorge che i Duchi ebbero sempre un occhio di riguardo per questa produzione ed i loro interventi per regolamentarla furono molto frequenti. Filippo l'Ardito, che era un grande gourmet, vietò gli impianti di Gamay a favore del più nobile Pinot Nero. Suo nipote Filippo il Buono, noto per aver consegnato agli Inglesi Giovanna d'Arco, fu un ardente sostenitore dei vini della sua terra e fece di tutto per assicurarne il successo commerciale. Proclamò che i terreni piatti e mal drenati dei dintorni di Digione fossero vietati agli impianti viticoli e affermò sovente la superiorità dei vini di Borgogna nei confronti dei Bordeaux.

La mancanza di vie d'acqua che facilitassero i commerci con la capitale ed i ricchi paesi nordici, spinse i produttori della Borgogna a produrre vini di sempre miglior qualità. Questi vini di prezzo elevato infatti, meglio sopportavano l'aggravio di un trasporto disagiata e costoso.

Non bisogna tuttavia dimenticare l'opera fondamentale dei monaci: è al loro lavoro che si deve l'esistenza di grandissimi vini, quali il Romanée-Conti, il Romanée-Saint-Vivant, il Clos de Vougeot ed altri. Già nel medio evo infatti, le ricche comunità monastiche erano interessate più ad ottenere la qualità che non a perseguire i facili guadagni dati dalle quantità.

Durante la Rivoluzione Francese le grandi proprietà nobiliari ed ecclesiastiche furono espropriate e in parte rivendute all'asta, in parte alienate per far fronte ai debiti di stato. Per questi motivi le vigne in Borgogna sono sovente divise tra molti proprietari. Il diritto napoleonico peggiorò la situazione aumentando ancora la frammentazione poiché, alla morte di un proprietario terriero, obbligava a dividere la terra in parti uguali tra tutti i figli. Il migliore esempio di questa situazione che ha parecchi aspetti negativi, lo fornisce il celeberrimo Clos de Vougeot: i 50 ettari che ne costituiscono la superficie totale sono parcellizzati tra ben 77 differenti proprietari!

A differenza di quanto avviene nel Bordolese, in Borgogna si utilizzano pochi vitigni ed in generale vengono utilizzati in purezza. Un'altra differenza sostanziale distingue le due regioni: nel Bordeaux un "Cru" corrisponde ad un "Domaine" (proprietà, tenuta) e appartiene ad un proprietario; in Borgogna invece, un cru è una unità catastale delimitata, ma può appartenere a numerosi proprietari. Gli appezzamenti di terreno (o le varie località) vengono chiamati "Climats".

I vitigni impiegati in Borgogna sono principalmente due: il Pinot Noir e lo Chardonnay. Queste due qualità nobili raggiungono in Borgogna la loro miglior espressione. In nessuna parte del mondo l'uomo è riuscito a sorpassare l'intensità, la finezza, il profumo e la complessità dei Grands Crus di questa regione.

Il Gamay è l'uva principe del Beaujolais. Essa viene utilizzata per i vini rossi e, vinificata in bianco, per i vini bianchi. Il Gamay lo si può trovare anche in altre parti della Borgogna, poiché è concesso dal disciplinare nella composizione dell'appellazione regionale "Bourgogne passe-tout-Grain".

Oltre allo Chardonnay, altre qualità a bacca bianca, meno importanti ma tuttavia presenti nella regione, sono il Pinot Blanc, il Pinot Grigio (presenze minime) e l'Aligoté, da cui si ricava il "Bourgogne Aligoté" (denominazione regionale generica).

Nella regione vi è anche una discreta produzione di un vino spumantizzato con il metodo classico: il Crémant de Bourgogne (denominazione regionale generica).

I VINI DEL DOMAINE DELLA

ROMANÉE-CONTI

INTRODUZIONE AL DOMAINE DE LA ROMANEE-CONTI

Il Domaine de la Romanée-Conti è, senza alcun dubbio, il più importante produttore di vino rosso della Borgogna, se non di tutto il mondo. La cosa curiosa è che questa affermazione inequivocabile trova il consenso di tutti: della stampa, dei commercianti, dei consumatori e persino degli altri produttori di Borgogna!

Questa concordanza di opinioni veramente eccezionale ha creato attorno a questa proprietà discussioni, miti, leggende e anche un po' di invidia, malgrado la dichiarazione di Aubert de Villaine che afferma, con grande semplicità: "Nella vinificazione dei Grands Crus vi è moltissimo da imparare su cosa non fare, piuttosto che su cosa fare".

La filosofia radicata nella storia dei Domaines, le cui vigne risalgono almeno al dodicesimo secolo, per citare sempre Aubert de Villaine, è di "rispetto ed umiltà".

"Non dimentichiamoci che se il produttore fa il vino, è il terreno che fa il Romanée-Conti. La coltivazione e la vinificazione devono quindi essere in totale obbedienza ed armonia con la grande potenzialità di questo terroir. La coltivazione deve produrre la giusta quantità delle migliori uve, nelle migliori condizioni possibili. La vinificazione deve cercare di essere il più fedele possibile al Pinot Noir, vitigno interprete del terreno, solo interprete, ma grandissimo".

Questa filosofia ha grande fascino, in parte perché opposta alle teorie moderne che vogliono l'uomo come principale artefice, ma soprattutto perché trova conferma nella semplicità e nel buon senso.

Queste vigne danno infatti il massimo delle potenzialità, e tali potenzialità possono essere completamente espresse o sminuite dal lavoro di cantina. Mai aumentate.

Nelle grandissime annate come il 1990, si ha la miglior riprova di quanto detto nell'inequivocabile qualità di questi vini, che vantano complessità di aromi, grande concentrazione e ricchezza, unite a raffinata eleganza e perfetto equilibrio: tutte le caratteristiche dei vini superlativi.

LA STORIA DELLA ROMANÉE-CONTI

Nel 1451 i monaci del convento di St. Vivant, un monastero presso Vosne-Romanée, vendettero una piccola vigna di 1,8 ettari. Tale vigna, detta Cros de Clou, l'avevano ricevuta in dono due secoli prima dai Duchi di Borgogna.

La cantina del monastero si trova a Vosne-Romanée, sotto il cru ora chiamato Romanée-Saint-Vivant. Le sue antiche gallerie ospitano ancora oggi i vini del Domaine de la Romanée-Conti.

Il convento, anche se ora in rovina, esprime grande bellezza e serenità, e con l'immaginazione si può rievocare quel lontano Ottobre del 1241 quando, come dice Aubert de Villaine, "silenziosamente, quasi in segreto la Chiesa restituì al mondo quel pezzo di terra che sarà conosciuto più tardi come Romanée-Conti".

L'origine precisa del nome Romanée non è nota, anche se sicuramente è da far risalire ai forti vincoli che legarono la Borgogna alla dominazione romana. Fu la famiglia Croonembourg che abbandonò il nome di Cros de Clou, ribattezzando questa vigna con il nome Romanée, prima di venderla nel 1760 a Louis-François de Bourbon, principe di Conti, cugino primo di Luigi XV e, almeno all'inizio, suo intimo amico.

Questa vendita fu duramente contestata a corte, poiché anche la potentissima Marchesa di Pompadour desiderava quella che già allora era considerata la miglior vigna di Borgogna. La Marchesa perse la sfida, per ragioni che non conosciamo, ma forse legate al fatto che l'età ne aveva appannato l'ascendente presso la corte di Parigi.

Nel castello di Versailles si può ora ammirare un quadro che celebra una delle grandi feste date dal Principe di Conti. In esso si vede il gran nemico della Pompadour intrattenersi con Beaumarchais e Rousseau, mentre Mozart suona il clavicembalo. Il costo di tale ricevimento? 8000 sterline, una somma immensa per quei tempi. Tanto più elevata per un uomo che dopo poco fu costretto all'esilio, il cui figlio sarebbe morto esule in Spagna ed i cui beni, inclusa la vigna della Romanée-Conti, sarebbero stati venduti all'asta.

Comprata nel 1793 dal parigino Nicolas Defer de la Naverre, fu nuovamente venduta nel 1819 a Julien Ouvrard per 78.000 franchi, quasi tre volte il prezzo del Chambertin, o del Richebourg, o La Tâche. Nel 1869 la Romanée-Conti fu venduta al Signor Duvault-Bloch che acquistò possedimenti in Richebourg, Echezeaux e Grands-Echezeaux, mettendo così insieme gran parte dei possedimenti ora di proprietà dei suoi diretti discendenti la famiglia de Villaine, e della famiglia Leroy/Roch.

La Tâche, che nel XVIII secolo era la proprietà più valutata della Borgogna, poiché il Principe di Conti riservava tutta la produzione del Romanée-Conti al suo consumo personale, fu acquistata nel 1933.

La parcella della Romanée-Saint-Vivant, gestita fino al 1988, fu in quell'anno comperata dal Domaine.

Il Domaine possiede ora interamente i crus della Romanée-Conti e La Tâche, metà di Richebourg, un terzo di Grands-Echezeaux, un settimo di Echezeaux e metà di Romanée-Saint-Vivant.

Il suo unico vino bianco è l'incredibilmente raro Montrachet, di cui possiede 0,67 ettari dell'area totale che non raggiunge 8 ettari.

All'inizio del 1992 alla Signora Bize-Leroy, che con Aubert de Villaine gestiva la proprietà, subentrò suo nipote Charles Roch, che purtroppo scomparve tragicamente poche settimane dopo. Gli successe il fratello Henri, che ora collabora con Aubert de Villaine.

I VIGNETI

"PRODURRE LA GIUSTA QUANTITA' DELLE MIGLIORI UVE NELLE MIGLIORI CONDIZIONI POSSIBILI"

I vigneti sono situati intorno al villaggio di Vosne-Romanée ad una altitudine media di circa 240 metri, su pendii ben drenati esposti a est e sud est, protetti a nord e ovest dalle foreste che ricoprono la sommità delle colline. Il suolo è ricco di ferro e calcare, su di una base di roccia marnosa.

Le viti hanno un'età media molto alta, circa 40 anni, e vengono fertilizzate solo con concimi organici, evitando al massimo l'utilizzazione di prodotti chimici. L'analisi del terreno viene regolarmente effettuata da Claude Bourguignon sotto il controllo dello "Chef de Culture" Gerard Marlot.

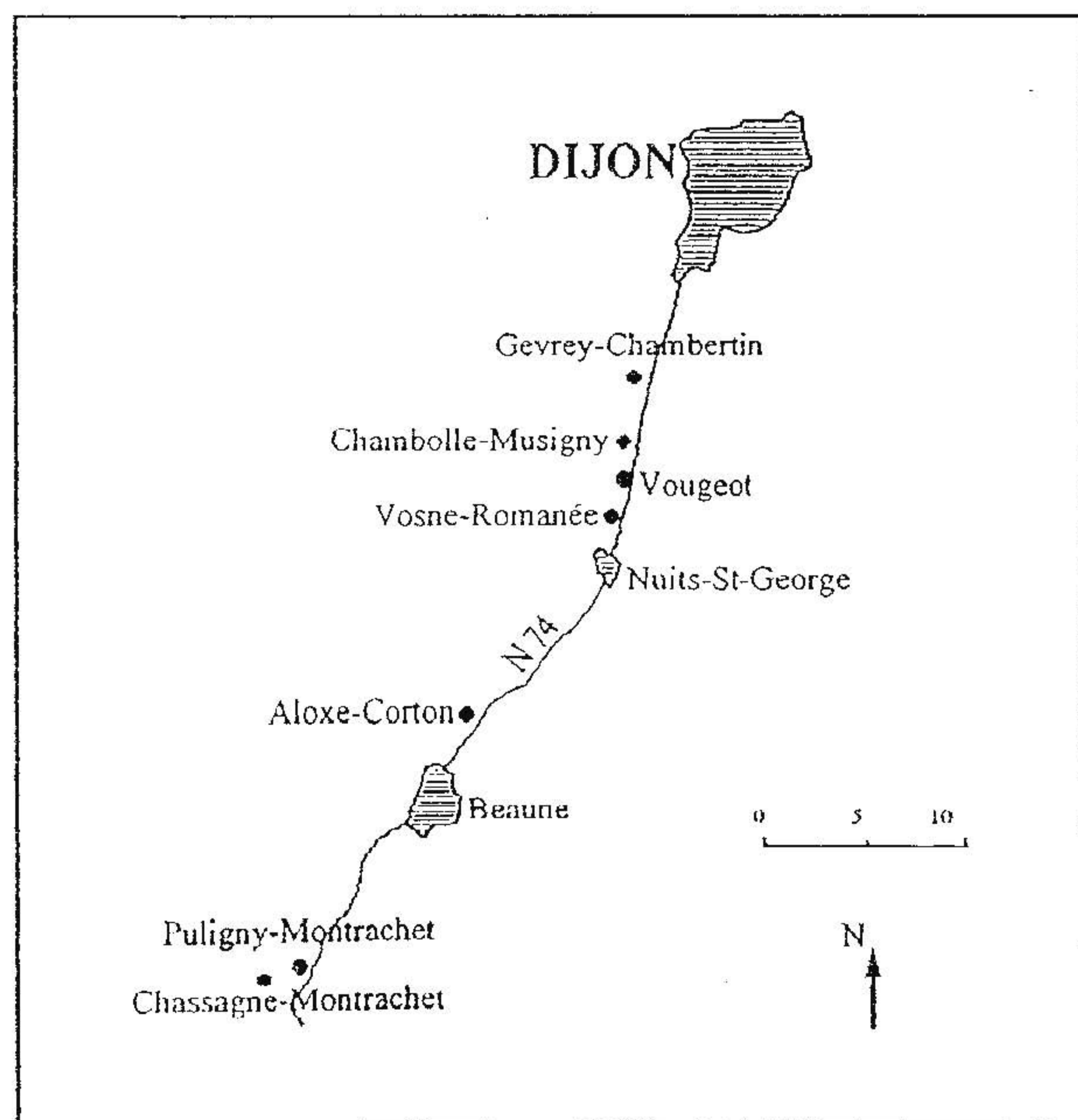
Qualora si rendano necessari trattamenti contro muffe o malattie, si utilizza solfato di rame e zolfo, ma soprattutto si preferisce intervenire all'atto della vendemmia con un attento "trriage" (selezione manuale, acino per acino, effettuata sia in vigna durante la raccolta, sia in cantina prima della vinificazione).

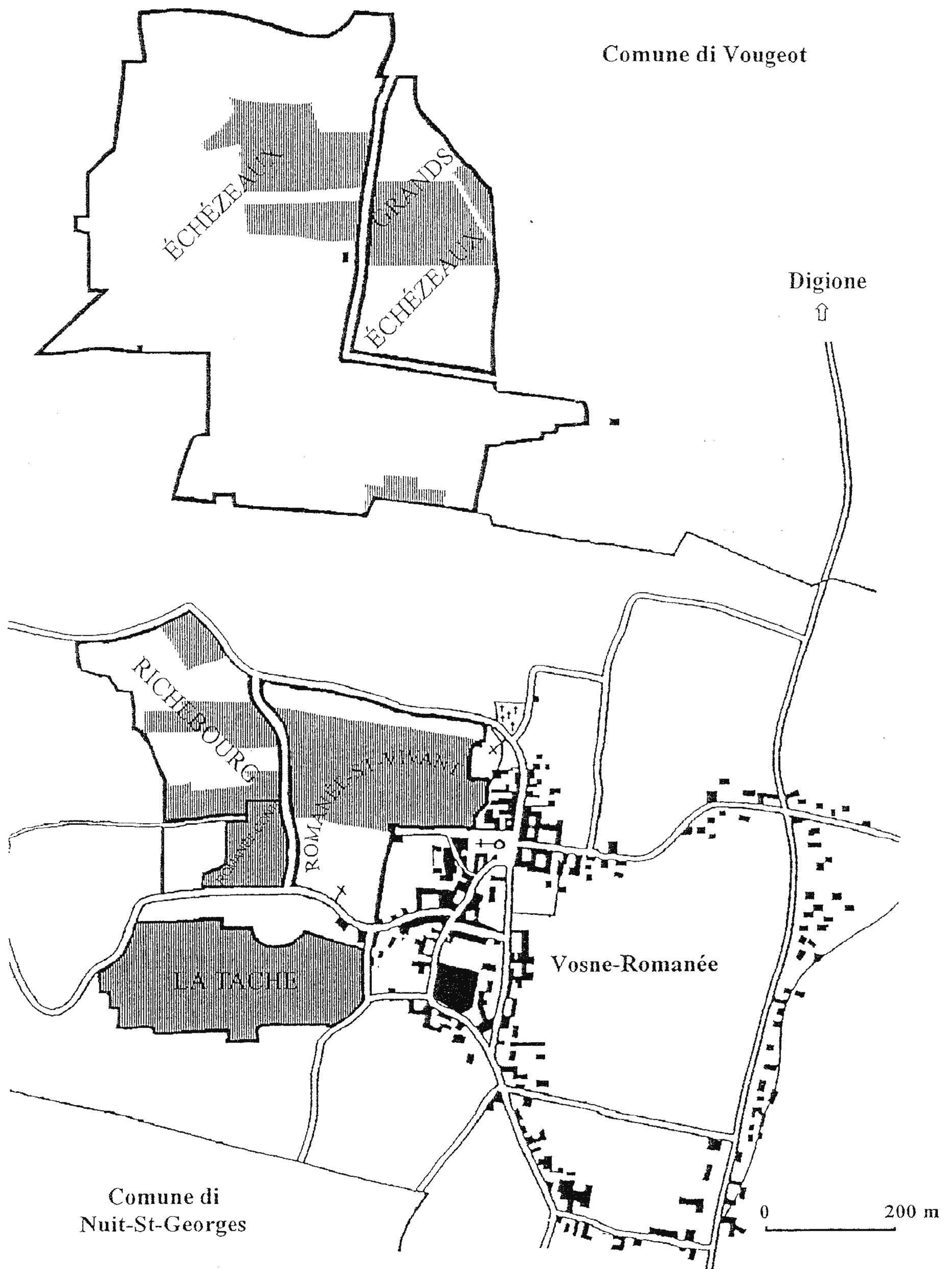
I rendimenti sono i più bassi della Borgogna, con una media negli ultimi dieci anni di 25 ettolitri per ettaro (il rendimento previsto per i Grands Crus è di 35 Hl/Ha). In poche parole per ogni bottiglia che esce dai Domaines è necessaria la produzione di tre piante di vite. La resa per ettaro è limitata da una severa potatura invernale. Una seconda potatura verde viene effettuata in Luglio ed Agosto. Ogni membro del personale dei Domaines è responsabile di un pezzo di vigna, che segue di anno in anno.

Per assicurarsi il massimo livello di maturazione, nei Domaines la vendemmia viene tradizionalmente ritardata, malgrado i rischi che tale attesa comporta. Prima della raccolta viene effettuato un "passaggio di pulizia": esperti vendemmiatori passano vite per vite eliminando i grappoli malformati, troppo piccoli o comunque con dei difetti. Non è raro vedere nella vigna un tappeto di uva gettata a terra prima della vendemmia.

Lo staff è composto da 25 persone, alle quali se ne aggiungono altre 60 per il periodo della vendemmia, che dura 8 giorni. I grappoli, trasportati in piccoli cesti, vengono esaminati uno a uno e subiscono una ulteriore selezione: solo l'uva perfettamente sana ha diritto ad essere vinificata.

In previsione di futuri reimpianti il Domaine sta coltivando la propria selezione clonale di Pinot Nero proveniente dalle più vecchie vigne originali della Romanée-Conti. Si tratta di ceppi selezionati per il loro basso rendimento e per la loro produzione di piccoli grappoli.





In grigio le proprietà del Domaine de La Romanée-Conti

LA VINIFICAZIONE

"L'ESPRESSIONE PIU' PURA DEL TERROIR"

"Niente è più difficile dell'agire con semplicità: l'ideale sarebbe non fare nulla". La vinificazione al Domaine è molto tradizionale. I grappoli non vengono deraspati e subiscono una lunga fermentazione sulle bucce, per circa un mese. La temperatura di fermentazione è relativamente bassa, mai più di 33°C. e varia di anno in anno.

Il Domaine ha un suo fornitore privato di legno, rigorosamente rovere proveniente dalle foreste del Tronçais, ed un suo fabbricante di botti di fiducia.

Ogni anno vengono utilizzate solo botti nuove, per un periodo che varia secondo le caratteristiche della vendemmia. Viene usato rovere nuovo per eliminare ogni possibilità di contaminazione e per esaltare le qualità specifiche dell'uva. Ogni anno vengono costruite 300 botti con legno che abbia almeno due anni di stagionatura. Tre ulteriori anni di essiccazione devono passare prima di utilizzare i fusti. Cinque anni di immobilizzo e trattamenti continui rappresentano un investimento di quasi un miliardo solo per il legno!

Non si effettuano filtrazioni, la chiarificazione avviene per decantazione, ed il travaso esclusivamente per gravità. Non si utilizzano mai pompe. Solo eccezionalmente si rende necessaria una ulteriore chiarificazione con chiara d'uovo, sarà allora Bernard Noblet, figlio del leggendario André di cui ha preso il posto di "maître de chais", che si occuperà di procurare le 1000 uova fresche necessarie (3/4 per botte).

I vini maturano da 16 a 20 mesi in legno prima di essere messi in bottiglia. Ogni fusto ha una personalità propria e per evitare differenze di sfumature tra bottiglia e bottiglia, si assemblano in un unico tino 5 "pieces" (botti) alla volta. Anche l'assemblaggio e l'imbottigliamento vengono effettuati per gravità.

I VINI DEL DOMAINE DE LA ROMANEE-CONTI

Nessuno metterebbe in dubbio che, ancor più negli ultimi decenni, il Domaine ha prodotto i più grandi vini di Borgogna e, in assoluto, il miglior Pinot Nero del mondo. La minima estensione dei Crus, le viti vecchissime, la resa estremamente bassa, la cura meticolosa, la costante ricerca della perfezione e l'immensa potenzialità del terreno fanno sì che questi vini siano rarissimi e molto ricercati per la loro concentrazione, la grande struttura, l'incredibile lunghezza e la suprema eleganza ed equilibrio.

Tutti i vini dei Domaines provengono da Grands Crus. I due Echézeaux sono grandi vini, maturi e pienamente fruttati, così come il Romanée-Saint-Vivant caratterizzato da profumi più eleganti e con un finale più asciutto. Il Richebourg, come suggerisce il suo stesso nome, è ricco, soave, ampiamente strutturato e di immensa lunghezza. Il La Tâche accentua le medesime qualità, con persino una maggior intensità e profondità di colore, come è evidente anche nei vini più vecchi.

L'apogeo della produzione del Domaine è il Romanée-Conti, prodotto sempre sul medesimo appezzamento di ettari 1,8, che fu venduto dai monaci di Saint-Vivant oltre 750 anni fa. Ricco, concentrato, ma sempre di estrema eleganza e grande equilibrio, è a ragione il vino più prezioso del Domaine.

ECHEZEAUX GRAND CRU

Vitigno: Pinot Nero
Proprietà del Domaine: 4.67 Ha
Superficie totale del cru: 37.69 Ha
Età media delle viti: 30 Anni
Produzione media: 15.000 bottiglie

E' il più precoce ed il meno complesso dei vini dei Domaines de la Romanée-Conti. Si manifesta prima degli altri con una stupefacente limpidezza di espressioni. Soave e vellutato, nasconde struttura robustissima, che gli permette di evolversi con estrema eleganza. Ha colore rubino intenso. Ricco, fruttato ed elegante, ha tannini leggeri e molta persistenza.

GRANDS ECHEZEAUX GRAND CRU

Vitigno: Pinot Nero
Proprietà del Domaine: 3.52 Ha
Superficie totale del cru: 9.14 Ha
Età media delle viti: 45 anni
Produzione media: 11.500 bottiglie

Può essere considerato il fratello maggiore dell'Echézeaux: ne vanta le medesime qualità, ma con una maggior profondità nei dettagli e nelle sfumature. Può avere colore leggermente più intenso. Quando arriva alla piena maturità si rivela un vino sottile, estremamente raffinato e senza aggressività. Viene definito "vino per eruditi". Dapprima chiuso, sviluppa lentamente un fruttato compatto con sentore di lampone e rovere. In piena maturità è ampio e sviluppato al palato, di grandissimo carattere, con un finale decisamente strutturato.

ROMANEE-ST-VIVANT GRAND CRU

Vitigno: Pinot Nero
Proprietà del Domaine: 5.28 Ha
Superficie totale del cru: 9.43 Ha
Età media delle viti: 28 anni
Produzione media: 17.000 bottiglie

E' stata definita la "grande seduttrice" dei Domaines de la Romanée-Conti. Ogni anno regala vini che sono un miracolo di femminilità e delicatezza. I suoi profumi avvolgono e seducono, nascondendo una potenza così ben equilibrata, che sovente non è percepita al primo approccio. In certe annate ha colore rubino brillante, meno intenso che negli altri cru. Lungo e soave, ha un finale intenso e netto.

RICHEBOURG GRAND CRU

Vitigno: Pinot Nero
Proprietà del Domaine: 3.51 Ha
Superficie totale del cru: 8.03 Ha
Età media delle viti : 30 anni
Produzione media: 11.000 bottiglie

Come stile è il più vicino al Romanée-Conti, con cui confina. Le due vigne sono infatti separate solamente da uno stretto viottolo, detto in passato "sentiero dei Preti", perché portava al Priorato di Saint-Vivant (un "sentier" misura un passo e mezzo, cioè metri 1,46).

Degustato giovane, il Richebourg rivela una ricchezza esplosiva: il suo aroma fruttato, con netto sentore di ciliegia, è il più violento ed intenso di tutti i vini dei Domaines. Questa sua ricca opulenza ha particolare bisogno di tempo per maturare: la sua struttura potente ed il suo corpo da atleta necessitano di lunghi anni di affinamento per trovare quel sereno equilibrio che ne fa uno dei più grandi vini al mondo.

Di colore rubino profondo e intenso. Al naso è semplicemente interminabile. Profumo di ciliegia e frutti di bosco, di grande ricchezza e con sentore di rovere. Forte struttura e lunghezza straordinaria.

LA TACHE GRAND CRU

Vitigno: Pinot Nero
Proprietà esclusiva del Domaine
Superficie totale del cru: 6.06 Ha
Età media delle viti: 45 anni
Produzione media: 20.000 bottiglie

Per la sua complessità rivalizza con il Romanée-Conti, ma si tratta in verità di due complessità differenti. Il cru La Tâche dà vini con un corpo più svelto, slanciato e riservato con una ricchezza ineguagliabile di profumi. Rileggendo le centinaia di pagine che attraverso i secoli sono state scritte su questo vino, troviamo innumerevoli aggettivi, iperboli e paragoni, ma sempre viene sottolineata la trama vellutata e ricca di sentori che vanno dal lampone, alla prugna, alla liquirizia, alla cacciagione, ai tartufi e così via. L'estrema complessità di questo grandissimo vino regala sempre nuove scoperte ogni volta che si ha la fortuna di degustarlo. Sovente è molto lento a maturare. Talvolta sfoggia un colore così intenso e profondo da apparire quasi opaco. Di grandissima ricchezza e concentrazione anche al palato, ha una struttura monumentale con eccezionale equilibrio. In tutte le annate, e per i Domaines in particolare, è sempre un grande riferimento.

ROMANÉE-CONTI

APPELLATION ROMANÉE-CONTI CONTRÔLÉE

9.588 Bouteilles Récoltées

BOUTEILLE N°

ANNÉE 1991

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS

*Henri-Frédéric Roch
A. de Villaine*

Mise en bouteille au domaine

ROMANEE-CONTI

Vitigno	:	Pinot Nero
Proprietà esclusiva del Domaine		
Superficie totale del cru	:	1.8 Ha
Età media delle viti	:	45 anni
Produzione media	:	6.000 bottiglie

Anche dopo la degustazione di tutti gli altri cru dei Domaines, il Romanée-Conti riesce sempre a meravigliare. Esso lascia sempre stupefatti non per un eccesso di potenza, ma per la sua delicatezza, la sua infinità di sfumature, la sua rotonda complessità ed il suo equilibrio irraggiungibile. La sua personalità non può essere definita da un singolo carattere prevalente, ma dall'insieme, dalla grande ricchezza che sfida tutte le analisi. Ad ogni vendemmia questa complessità di aromi è armonizzata da una orchestrazione sottile che segue determinate regole, immutabili ma sempre varie nelle loro espressioni. E' proprio in ciò che si manifesta il "Genie du terroir", la magia di questa vigna che nei secoli fu definita regale. Non è un caso infatti se furono i rivoluzionari repubblicani che, pur pretendendo di cancellare ogni ricordo dell'Ancien Régime monarchico confiscando i beni della nobiltà, vollero legare il nome di questa vigna a quello di "Son Altesse Sérénissime Monseigneur Louis François de Bourbon Prince de Conty Prince du Sang".

MONTRACHET

APPELLATION MONTRACHET CONTROLÉE

9.588 Bouteilles Récoltées

BOUTEILLE N°

ANNÉE 1991

LES ASSOCIÉS-GÉRANTS

Henri-Frédéric Roch
A. de Villaine

Mise en bouteille au domaine

LE MONTRACHET

Vitigno	:	Chardonnay
Proprietà del Domaine	:	0.67 Ha
Superficie totale del cru:		7.99 Ha
Età media delle viti	:	50 anni
Produzione media	:	3.000 bottiglie

La parcella di questo celebratissimo cru di proprietà dei Domaines de La Romanée-Conti è situata nella porzione del cru Montrachet appartenente al comune di Chassagne. Questo rarissimo vino, molto ricercato, ha un colore dorato brillante con riflessi verdognoli. Ha profumi intensi freschi e voluttuosi, di grande razza. Caratteristica tipica dei grandi Montrachet è lo spiccato aroma di miele, con sentori complessi di marzapane, limone e marmellata d'arancia. Eccezionalmente ricco al palato, con buona acidità e grandissima persistenza. E' un vino destinato a lunghissimi invecchiamenti.

SAGNA

Riassumendo si può dire che le condizioni climatiche non furono quelle di una grande annata, ma grazie al lavoro effettuato per garantire l'equilibrio del suolo, la finezza del materiale vegetale e la cura delle vecchie vigne, il DRC poté creare una valida difesa sia contro gli attacchi di un clima ostile, sia contro le velleità di sovrapproduzione delle vigne. Queste ultime anzi, grazie alla precocità del ciclo vegetativo, hanno conosciuto una maturazione eccezionale: sono rarissime le annate in cui si raggiunge un tale grado zuccherino, pur conservando un grado d'acidità ragionevole.

Al contrario del 1999, che fu piuttosto indulgente con i rendimenti eccessivi, il 2000, come si dice in Borgogna fu "un'annata da vignaioli": chi non ha avuto il coraggio di intervenire al buon momento, sarà sottomesso alla dura legge della mediocrità; al contrario, quest'annata potrà portare in paradiso (cioè a livello dei buoni millesimi) i vini che saranno rimasti al di qua di quella soglia di produzione che non bisognava assolutamente oltrepassare.

Alla fine della svinatura i vini apparivano ben colorati, abbastanza morbidi, armoniosi e di grande purezza. Esalteranno tutta la finezza dei diversi terroirs, piuttosto che la potenza. Possono forse essere paragonati al 1995, ma, ancora una volta, sarà importante la pazienza.

Novembre 2002

Le prime impressioni sono confermate in pieno. Terminata la fermentazione malolattica all'inizio del 2001, i vini hanno conservato il loro bel colore e, soprattutto la loro armonia e la loro purezza. Durante la maturazione in botte, condotta conservando integralmente le superbe fecce, ottenute grazie al triage impeccabile, i vini non cessarono di progredire. Di mese in mese si sono visti concentrare, strutturare l'aroma, guadagnare in finezza di frutto e prendere un carattere di seduzione che sicuramente sarà la qualità che contraddistinguerà i vini del 2000 del Domaine de la Romanée-Conti.

L'imbottigliamento avvenne tra il mese di aprile ed i primi giorni di maggio 2002, tranne che per il Montrachet, che fu imbottigliato dal 4 all'8 Dicembre 2001.

SAGNA

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI VENDEMMIA 2000

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ÉCHÉZEAUX: Bel colore intenso. Al naso è esplosivo, molto immediato. Morbido fruttato di ciliegie nere. In bocca il vino si rivela lungo e vellutato.

GRANDS-ÉCHÉZEAUX: Bellissimo colore. Al naso si presenta discreto, ma pieno di delicatezza. In bocca si presenta più lungo dell'Échézeaux. Eleganza pura e leggera, tipica di questo Cru. È un vino che bisognerà lasciar invecchiare.

ROMANÉE-ST-VIVANT : Splendido colore rosso intenso. Al naso è ricco di aromi di ciliegie nere. In bocca è grasso e morbido. Forse il Romanée-Saint-Vivant è la più bella riuscita di tutti i vini del 2000 del Domaine.

RICHEBOURG: Colore molto intenso. Vanta una struttura ed una "massa" impressionanti, ma non ancora totalmente definita. Gli aromi speziati sono molto marcati. In bocca è di grande lunghezza, ma ha bisogno ancora di maturare per sviluppare il suo grande potenziale.

LA TÂCHE: Colore molto intenso. Come sempre è ancora un po' troppo severo, ma i tannini sono fini e lunghi.

ROMANÉE-CONTI: Bel colore rosso non particolarmente scuro. Come d'abitudine è un vino di seta e velluto, di grandissima sottigliezza ed eleganza. È il più lungo e persistente di tutti, anche se oggi non sembra il più potente. Un vero e proprio Romanée-Conti, tutto finezza, equilibrio ed eleganza.

MONTRACHET: Naso opulento, ricco, con netto aroma di miele. In bocca si presenta grasso, pieno, vellutato e conferma il netto sentore di miele. Vino seducente, degno erede dei grandi 1995 e 1998.