

BORGOGNA ROSSA E L'ELEGANZA DEL RASPO – PROFILI AZIENDE

Confuron-Cotetidot

Vosne Romanée – Rue de la Fontaine, 10

Tel. +33 (0)380 61 03 39

Yves Confuron è solo in apparenza il ragazzone difficile e scostante che fa tutto per mostrare. Conduce l'azienda col fratello Jean Pierre, e incarna alla perfezione lo stereotipo del vigneron borgognone, senza fronzoli, che ti accoglie con gli scarponi interrati e nessuna voglia di chiacchierare. Ma solo in apparenza, appunto. Perché una volta rotto il ghiaccio e trovato il giusto approccio, Yves diventa una miniera d'oro di argomenti e sentenze. Senza rinnegare il suo ruolo, questo no. Non rinunciando ad essere tagliente, ci mancherebbe. Ma tradendo lo stesso qualche sorriso, fino a dilungarsi con passione sugli argomenti che più gli stanno a cuore. La sua cantina è un riferimento assoluto per i grandi rossi di Borgogna. Ha sede a Vosne-Romanée, nasce così com'è nel 1964, per via del matrimonio tra Jacky Confuron e Bernadette Cotetidot (i genitori di Yves e Jean Pierre) e raggruppa 11 ettari di vigna in tutto (con una minima quota di vecchie vigne di aligoté a interrompere il dominio del pinot noir). Lo stile è tra i più riconoscibili della regione. Al di là dei cru, i vini della casa mostrano un tratto comune fatto di maturità, ricchezza, equilibrio e bellezza espressiva. Vini golosi, di cui ti innamori immediatamente, senza particolari riflessioni, ma che sono capaci di rapirti anche sul piano cerebrale. <<La non diraspatura, fondamentale per la gamma aromatica, la freschezza e la qualità tannica, è per me un valore assoluto>>, asserisce Yves, <<mentre per altri sta diventando forse una moda o una strategia commerciale>>. C'è da credergli, visto che in cantina una diraspatrice non c'è mai stata e non c'è a tutt'oggi.

Importatore: Vinicola Balan

Domaine Dujac

Morey-Saint-Denis – Rue de la Bussière, 7

+33 (0)380 34 01 00

www.dujac.com

Non c'è produttore in Borgogna che, una volta confessato il motivo del nostro viaggio, cioè approfondire il tema della "vendemmia intera", non citi il domaine Dujac. Eccola, dunque, questa classica realtà fondata nel 1967 da Jacques Seysses, oggi condotta insieme ai figli Jeremy (affiancato nel ruolo di enologo dalla moglie Diana). Una proprietà che annovera qualcosa in meno di 16 ettari, in larghissima prevalenza allevati a pinot noir, e vende ogni anno all'incirca 70 mila bottiglie (inoltre la famiglia, come spesso succede in Borgogna, ha creato un piccolo négoce che acquista le uve, vinificando, imbottigliando e vendendo i vini col marchio Dujac Fils et Père). Lo stile Dujac è innegabilmente uno dei più marcati ed identitari che si possano incontrare: vini classici, si capisce, spesso distinti da colori tenui, piuttosto duri e tannici e dunque assai difficili da apprezzare in giovane età. Col tempo, molto tempo, la palette aromatica si fa accattivante e complessa mentre quei tannini capricciosi, non di rado al limite del nebbioleggiante, riescono a distendersi e ammorbidirsi. Tornando al punto di partenza, la vendemmia coi raspi è qui praticata in maniera convinta ma non dogmatica, ed è un valore aggiunto che i Seysses tengono in grande considerazione.

Importatore: Cuzziol Spa

Domaine De Montille

Meursault - Rue du Cromin, 8

Tel. +33 (0)380 21 39 14

www.demontille.com

Pochi dubbi che quello dei De Montille sia uno dei domaine più reputati di tutta la Borgogna, per non dire della celebrità arrivata con l'uscita di Mondovino, il film di Johnatan Nossiter che ha eletto Hubert e la sua famiglia a paladini della viticoltura naturale di cui sono capaci i piccoli produttori. Fondato a Volnay intorno alla metà del XVIII secolo, ha conquistato gran parte della sua identità stilistica negli anni '50, cavalcando quella specie di *nouvelle vague* che ha di fatto ridefinito i parametri della vitivinicoltura borgognona. <<Mio padre ha

compreso perfettamente quel cambiamento>>, sottolinea Étienne, che con la sorella Alix porta avanti oggi l'azienda, <<scegliendo di produrre i vini che piacevano a lui e non quelli che si vendevano meglio>>. Certo la vigna ha avuto ed ha un ruolo decisivo in tutto questo, e infatti i De Montille vantano circa venti ettari in alcune straordinarie parcelle, mettendo fianco a fianco una ventina di *appellation*. L'arrivo di Étienne al comando dell'azienda contribuisce ad un certo cambiamento di stile, con vini forse meno rigidi, più armonici ed eleganti rispetto a quelli del padre, pur nel segno di una certa continuità filosofica. La vendemmia intera, praticata in maniera variabile a seconda del cru e dell'annata, è al centro di un approccio olistico alla viticoltura (biodinamica dal 2005). <<Il raspo è parte integrante del frutto e dunque dei terroir>>, afferma ancora Étienne, <<e non tutti sono adatti: Volnay, Vosne, Chambolle si prestano meglio, su Pommard e Nuits-St-Georges è molto più difficile>>.

Importatore: Masciarelli Distribuzione

Domaines David Duband – Francois Feuillet

Chevannes – Rue de la Fontaine, 36

+33 (0)380/ 61 41 16

domaine.duband@wanadoo.fr

David Duband è considerato tra i giovani vigneron più promettenti di tutta la Borgogna. La sua storia enologica inizia nel 1991, quando affianca il padre nella conduzione del domaine di famiglia, sorto intorno alla metà degli anni sessanta. Lo fa con piglio, determinazione e uno stile ben preciso che lo piazzano subito sotto i riflettori. La ricerca di una certa nettezza aromatica, oltre che di una chiara intensità espressiva, lo collocano all'inizio nella schiera dei "modernisti". Col passare del tempo, però, accompagnato da una certa crescita qualitativa e stilistica, il suo profilo si complica, rendendo l'interpretazione del suo lavoro meno scontata e certo più attraente. La svolta, comunque, arriva con il mandato di François Feuillet, deciso a investire in questo giovane, a comprare alcune importanti parcelle di vigna in altrettanti e celebri cru tra i comuni di Gevrey, Morey e Chambolle. Oggi il lotto di proprietà annovera circa 17 ettari, dei quali la stragrande maggioranza allevati a pinot noir. La tecnica della vendemmia intera è approcciata con una certa laicità, tanto che i metodi di lavoro variano a seconda dei cru e delle annate (in genere l'approccio di Duband prevede un 30-40% di vendemmia intera). <<I

consumatori credono che la vendemmia intera dia vini più duri e amari ma non è così>>, ci rivela. <<Anzi, sotto il profilo fenolico posso dire che questa tecnica rende i tannini più dolci e soavi e anche i colori sembrano più tenui e meno carichi. Inoltre nelle annate più calde questa tecnica dà risultati eccezionali e permette di realizzare vini più equilibrati, profondi ed eleganti>>.

Importatore: Cuzziol

Domaine Simon Bize et Fils

Savigny-lès-Beaune – Rue du Chanoine-Donin, 12

+33 (0)380/21 50 57

www.domainebize.com

Guidato fin dai primi anni settanta da Patrick Bize, questo domaine viene fondato dal bisnonno dell'attuale proprietario nel 1880 e può a ben ragione essere considerato un riferimento sicuro a Savigny-lès-Beaune. La storia non è dissimile da quella di altre aziende, impegnate nella coltivazione del vigneto e nella vendita delle uve, fino ad un bel giorno in cui si decide di completare l'opera, vinificare la propria materia prima, imbottigliare i propri vini con una propria etichetta e venderli direttamente. Un giorno che per i Bize arriva alla metà del secolo scorso, e che segnerà una vera e propria svolta nell'impostazione di questa realtà dal forte accento tradizionale. Che oggi possiede all'incirca 22 ettari, 17 dei quali allevati a pinot noir, e sforna ogni anno un numero di bottiglie che si aggira intorno alle 100 mila. Lo stile maison è decisamente classico, con tutto quello che una definizione di questo tipo comporta. Particolari durezza giovanili e poche concessioni a piacevolezze o ammiccamenti comprese. La vendemmia intera è praticata con misura e approccio riflessivo. <<In genere>>, sorride Simon Bize, <<diraspo nelle annate molto secche, quando le vigne sono particolarmente giovani e nelle annate in cui grandina. Ecco perché all'inizio degli anni novanta ho comprato una diraspatrice. Avevo appena reimpiantato e il raccolto non mi garantiva le caratteristiche che servono per una vinificazione intera. Ed ecco perché ho totalmente diraspato le uve in un'annata siccitosa come la 2003>>.

Cécile Tremblay

Gevrey Chambertin - Rue de Paris, 1 - C/o "Le caveau du chapitre"

Tel. +33 (0)345 83 60 08

domainetremblay@yahoo.fr

Cécile Tremblay è uno dei personaggi più discussi dalla critica francese negli ultimi tempi. I colleghi Bettane e Desseauve, per dire, l'hanno eletta "Rivelazione dell'anno" nell'edizione 2011 della loro guida, paragonandola niente di meno che a un mito vivente come Lalou Bize Leroy. Nipote di Edouard Mayer (cognome che in Borgogna ti fa mettere sull'attenti), questa ragazza giovane e solare ha iniziato la sua avventura nel 2003, allorché è tornata in possesso, per via degli scaduti termini d'affitto, di circa 4 ettari appartenenti alla sua famiglia nei territori di Vosne, Morey, Chambolle, Gevrey, tra cui belle parcelle nei grand cru Echezeaux e Chablis-Chambertin (in attesa di tornare in possesso di altre vigne di proprietà, tra una decina d'anni). Lo stile dei vini è in evoluzione ma già piuttosto definito, capace di mettere in primo piano finezza ed eleganza, più che materia e rotondità. Detto questo, l'uso dei legni nuovi si fa sentire, almeno in certi vini, e lo stile aziendale non può certo definirsi tradizionale, almeno nel senso comunemente accettato. In sintesi una mano brillante, da tenere in considerazione, ma a nostro giudizio ancora in fase di assestamento e (forse) di una piena maturità. La vendemmia intera è modulata a seconda dei casi e delle esigenze: <<E' una tecnica che garantisce complessità e longevità ai vini, ma deve essere approcciata nella giusta misura altrimenti rischia di dominare il terroir>>, attacca sicura Cécile. <<Ad esempio, non la ritenevo adatta per un millesimo come il 2010 e infatti quasi tutti i vini di quell'annata sono figli di uve completamente diraspate>>.