

BORGOGNA ROSSA E L'ELEGANZA DEL RASPO – SCHEDE VINI

Confuron- Cotetidot

Vosne Romanée – Rue de la Fontaine, 10

Tel. +33 (0)380 61 03 39

Chambolle-Musigny 1er Cru Derrière La Grange '10 – 92/100

Uno Chambolle-Musigny di sostanza, su questo non c'è dubbio. Che mostra qualche accenno giovanile di rovere, sulle prime, seguito da note di canfora che donano un particolarissimo fascino balsamico, prima di tornare su richiami di cioccolato e spezie orientali. In bocca è magnifico, fitto, potente e coinvolgente nella perfetta maturità del frutto. Tannico eppure rilassato, sa distendersi con classe e trovare un'impareggiabile ampiezza. Finale minerale, scuro e roccioso.

Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots '10 – 94/100

E' ancora la dialettica tra spessore ed eleganza la chiave di lettura necessaria per approcciare questo vino. Che appare materico e allo stesso tempo aereo, capace di fondere note di frutti neri a cenni ferrosi, sensazioni di pepe bianco a rivoli iodati. Nel bicchiere è un valzer di riconoscimenti, e soprattutto una decisa virata verso un profilo che si fa sempre più chiaro: lamponi, rosa e giusto una spolverata di noce moscata finale. Goloso e saporito.

Charmes-Chambertin Grand Cru '10 – 97/100

Qui è senza dubbio l'eleganza a prendere il sopravvento e ad indicare la via. Una magnifica, leggiadra, golosa e sopraffina eleganza. Che amalgama in un tripudio di sfumature le componenti minerali e sapide, dolci e succose, fresche e acide. La ciliegia rossa e l'amaretto, la roccia bagnata e il sottobosco, la leggera spezia e l'incredibile ventaglio floreale. C'è tutto, e tutto sembra trovare una collocazione ben precisa e una pazzesca armonia di fondo. Chiude, si fa per dire, su una tannino carezzevole. Impossibile trattenersi.

Domaine Dujac

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

+33 (0)380 34 01 00

www.dujac.com

Gevrey-Chambertin 1er Cru Aux Combottes '09 – 91/100

Adagiato nella parte meridionale della denominazione, Aux Combottes è una vigna piuttosto isolata dalle altre, compresa tra i Grand Cru Mazoyères-Chambertin, Latricières-Chambertin e Clos de la Roche. Un vino che, grazie all'interpretazione dell'azienda e ad una vendemmia tendenzialmente calda, ha una veste di frutti scuri e spezie fini, ben supportate da una bocca ricca e carnosa ma allo stesso tempo progressiva, profonda, di grande personalità ed equilibrio materico.

De Montille

Meursault - Rue du Cromin, 8

+33 (0)380 21 39 14

www.demontille.com

Volnay 1er Cru Les Taillepieds '10 – 90/100

Così chiamato per le particolari caratteristiche del terreno, ricco di pietre appuntite e taglienti che ricoprono uno strato di argilla e calcare. La scarsa profondità di questo strato evidenzia la parte sottostante, decisamente più dura e rocciosa. E' forse questo il vigneto simbolo del domaine, che col millesimo 2010 regala un vino estremamente fine e delicato, aromaticamente giocato su un'altalena di spezie, fiori, arancia e ribes rosso. Il grip tannico, presente ma di gran sapore, fa immaginare un potenziale di invecchiamento fuori scala (100% vendemmia intera).

Vosne Romanée 1er Cru Les Malconsorts '10 – 92/100

Confinante con la parte meridionale de La Tache, il vigneto Aux Malconsorts ha un'estensione di quasi 6 ettari. De Montille ne possiede due parcelle: la prima, di meno di un ettaro, garantisce le uve per questo vino di grande intensità fruttata, capace di aprirsi al naso su suggestive note di legni e spezie orientali.

In bocca l'attacco è dolce e gustoso, mentre la timbrica aromatica si fa caleidoscopica col passare dei minuti. Chiude su un tannino serrato, in una fase di bell'ardore giovanile.

Vosne Romanée 1er Cru Les Malconsorts Christiane '10 – 95/100

Le uve che provengono dalla seconda parcella del vigneto Aux Malconsorts di proprietà della famiglia (appena 0,48 ettari che separano Les Malconsorts da La Tache) donano un vino chiuso e in una fase riduttiva. Non per questo meno affascinante, anzi: le note via via si fanno più nitide e lasciano filtrare cenni intensi di cenere, frutto scuro, erbe officinali ed elicriso. La bocca è semplicemente pazzesca per densità, potenza e finezza. Ricchissima di chiaroscuri, ha un finale praticamente infinito. Grandissimo.

David Duband

Chevannes – Rue de la Fontaine, 36

+33 (0)380/ 61 41 16

domaine.duband@wanadoo.fr

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentiers '10 – 91/100

Collocato a nord dell'omonimo villaggio, vicino a Les Baudes e appena sotto Bonnes Mares (dunque non lontano da Morey Saint Denis), questo cru si distingue per terreni piuttosto sassosi e vini che, in genere, hanno un frutto più scuro e profondo rispetto ai paradigmi di Chambolle. Note didascaliche a parte, il vino ha giusto un accenno tostato che ne condiziona l'apertura, salvo poi scattare in profondità su sensazioni minerali rocciose e radice di liquirizia. In bocca ha materia e allungo, eleganza e una profondità salata difficile da dimenticare.

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Sentiers '09 – 93/100

Ecco un vino capace di mettere in discussione molte certezze, quelle relative alle annate e alle gerarchie viticole, ai caratteri stilistici nonché all'espressione dei cru. Considerazioni personali, forse, che ci fanno comunque rimanere a bocca aperta davanti alla meravigliosa palette aromatica di questo rosso, tutto giocato su sensazioni chiare, di ciliegia bianca, fiori freschi e sali da bagno. Un

vino irresistibilmente femminile, di rara mineralità, dalla trama tannica a dir poco setosa (60% di vendemmia intera).

Echezeaux Grand Cru '10 – 95/100

Sono ancora le note minerali ad accoglierci. Un tratto sulfureo davvero bellissimo, quasi termale, che incrocia rapidamente cenni marini e iodati, poi di nuovo terragni con le sensazioni di clorofilla ed erbe officinali (timo, menta). Il tutto a rendere ancor più goloso il frutto, decisamente rosso e dai chiari ricordi di lampone, ribes e fragoline. Leggiadro, fine, aereo nell'impalcatura gustativa, quasi cerebrale tanto è puro, chiude il cerchio su una delicata e rinfrescante trama balsamica, prima dell'inarrestabile, soave e sapido fine bocca. Praticamente perfetto nel gioco dialettico tra dolcezza e acidità.

Simon Bize

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

+33 (0)380/21 50 57

www.domainebize.com

Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Grands Liards '10 – 88/100

Il naso ti accoglie con dei classici sentori di piccoli frutti rossi e neri, non senza qualche grazioso cenno floreale di papavero, prima di virare su riconoscimenti più rigidi, dalla radice di genziana alla resina, fino a curiosi accenni "verdi" di aghi di pino. In bocca è davvero duro, rigido, quasi ossuto nella definizione tannica. Accattivante, per gli amanti del genere, e suadente nella trama fumé, tra la cenere e la speziatura di sandalo.

Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Marconnets '10 – 89/100

Rispetto a Les Grands Liards sembra incarnare una maggiore sostanza, che si traduce in un saldo di maturità fruttata in più. Al naso lo schema è tuttavia il medesimo, col piccolo frutto reso complesso da belle folate terrose, non senza accenni di roccia e sandalo. Più dolce, si fa per dire, anche l'attacco al palato, che tuttavia dopo una certa densità iniziale torna spigoloso, piuttosto tannico e con qualche punta vegetal-balsamica.

Savigny-lès-Beaune 1er Cru Les Vergelesses '10 – 91/100

Splendido esempio di Savigny, Les Vergelesses di Simon Bize è un rosso di grande finezza, ampiezza e allungo. E' vero che lo schema è quello cui l'azienda ci ha abituati ma è altrettanto innegabile che questo cru garantisce un quid supplementare di classe. Ricco il gioco di sandalo, spezie orientali, frutto nero e incenso al naso; divertente e allo stesso tempo seria la tessitura in bocca, sempre appuntita ma mai eccessiva nelle sferzate acide, portatore di un sapore appagante che rende gustoso l'incisivo tannino.

Cécile Tremblay

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

Tel. +33 (0)345 83 60 08

domainetremblay@yahoo.fr

Vosne-Romanée '10 – 89/100

Vino chiaro, dai toni delicati, mai eccessivi o prevaricanti. Ricco di sfumature floreali, come è immaginabile che sia, capace di balzi minerali, poi quasi iodati, infine dolcemente speziati. La bocca è una specie di traghettoniere di tutto questo ventaglio di sensazioni, dall'innegabile fascino femminile. Tannino preciso e saporito, ricorda i fiori e le spezie.

Chapelle-Chambertin Grand Cru '10 – 92/100

La Chapelle di Cécile è un vino dai due volti, capace di unire ed amalgamare perfettamente sensazioni chiare ad altre più cupe e marcate. Ad un approccio agrumato, di arancia rossa, che palesa una fresca folata di lavanda, fa seguito una timbrica decisamente tostata di caffè. Un'inezia, un eccesso giovanile che si inserisce in un quadro di grande energia e nerbo acido. Sarà grande, probabilmente basta solo aspettare qualche annetto.

Echezeaux Grand Cru '10 – 93/100

Un bel patrimonio di vecchie vigne e il 50% di legni nuovi usati per l'affinamento ci consegnano un vino ancora in divenire, ma dalle eccezionali potenzialità. E' la finezza la chiave di lettura, la capacità di esprimere una raffica di sensazioni e sfumature complementari, di grande suggestione. Frutti

di bosco golosi (lamponi) e accenno fumé, spezie di rara eleganza tanto al naso quanto in bocca. Che giocano a raggiungere profondità siderali su un corpo leggiadro, aereo, finissimo (30% vendemmia intera).