

BORGOGNA BIANCA E PREMOX – PROFILI AZIENDE

Domaine Roulot

Meursault – Rue Charles-Giraud, 1

Tel. +33 (0)380 21 21 65

www.domaineroulot.fr

Ascoltare Jean Marc Roulot è sempre un gran piacere: il tono pacato, i discorsi solo in apparenza semplici, le frasi brevi ma dense di significato. Viene quasi da azzardare un parallelo con i suoi vini. Con la loro schiettezza, la loro disarmante chiarezza, quella semplicità che in men che non si dica riesce a sprigionare complessità e leggiadria, struttura e armonia. Jean Marc è subentrato al padre Guy, raccogliendo un'eredità che rimonta fino al 1830 e alla fondazione del domaine da parte di Guillaume Roulot. Alla morte del padre Jean Marc aveva 24 anni e il suo futuro era orientato più alla carriera di attore che a quella del viticoltore. Poi le cose sono cambiate, le scene teatrali non sono mai del tutto scomparse dalla sua vita, ma vendemmie e vinificazioni hanno preso un posto decisamente centrale. Più che di vini da terroir, Jean Marc preferisce parlare di vini di stile: un'impronta che trova nella freschezza, nella mineralità e nella purezza aromatica il suo tratto più caratteristico. Una mano autorevole che non ha rinunciato a qualche ripensamento in corsa: l'anticipo dei tempi di vendemmia, la vinificazione per parcelle e in epoca più recente la diminuzione significativa dei bâtonnage. <<Dal 2009 lavoro diversamente sulla fase finale della pressatura>>, ci rivela, <<là dove il potenziale ossidativo si moltiplica. Lascio l'ultimo 10% del mosto a parte, spostandolo in una botte più alta e stretta: il deposito va giù e devo aggiungere SO2 solo sulla parte più pulita, quella in alto>>.

Domaine Albert Grivault

Meursault – Place Murger, 7

Tel. +33 (0)380 21 23 12

albert.grivault@wanadoo.fr

Il Domaine Grivault è dal 1879 l'unico proprietario di una piccola parcella all'interno del Perrières, probabilmente il cru più prestigioso di Meursault. Si tratta del Clos des Perrières, un vigneto di circa un ettaro che si configura come un terroir sostanzialmente diverso per la particolare combinazione di

argille (46%), limo e sabbie, alla base di espressioni più volte paragonati al carattere di un Montrachet per potenza e mineralità. Completano la gamma dei bianchi il Perrières "classico", un Meursault Village e un Bourgogne Régionale, mentre l'unico rosso è il Pommard Premier Cru Clos Blanc, per un totale di circa 6 ettari. Oggi l'azienda è in mano agli eredi della famiglia Grivault ed è diretta da Claire e Michel Bardet, artefici di uno stile estremamente riconoscibile: i vini trasmettono subito finezza ed eleganza, ma soprattutto sono veicolo di una purezza, tensione, limpidezza sempre più rare nei Borgogna bianchi del terzo millennio. L'orgoglio, la tenacia e l'energia con cui i fratelli Bardet conducono l'azienda, le ritroviamo tutte in una serie di vini decisamente verticali, vibranti, saporiti, con un apporto del rovere quasi impercettibile nelle migliori riuscite e una straordinaria capacità di viaggiare nel tempo senza esitazioni. Un domaine tradizionale nel senso più bello del termine, tra i valori più sicuri per chi ama stappare Meursault leggiadri e scalpitanti a distanza si 10-15 anni: occhio ai millesimi cosiddetti "minori", il riassaggio del Perrières '97 è da questo punto di vista una sentenza.

Antoine Jobard

Meursault – Rue de Leignon, 2

Tel. +33 (0)380 21 21 26

antoine.jobard@orange.fr

Piccola realtà a gestione familiare, il domaine Jobard nasce nel 1860 ed è ormai alla quinta generazione di eredi. Fino a qualche anno fa era conosciuto col nome François Jobard, poi modificato in François et Antoine e infine, dal 2008, in Antoine Jobard. E' proprio il giovane Antoine, uno dei tre figli di François e Marie-Claire, ad occuparsi a pieno titolo della produzione nella piccola casa-cantina di Meursault. Nel pieno rispetto della tradizione incarnata dal padre, Antoine produce dei vini dal lungo potenziale d'invecchiamento, di sviluppo verticale, pienamente rispettosi del millesimo e del terroir di provenienza: <<Cerco di limitare i bâtonnage>>, ci spiega, <<che possono diventare acceleratori ossidativi. Preferisco lasciare il vino sulle fecce per un periodo prolungato, dai 18 ai 24 mesi, limitando al 20% massimo l'utilizzo di legni nuovi>>. Scelte che si traducono costantemente in uno stile puro ed essenziale, magari di difficile approccio in gioventù ma capace di regalare emozioni uniche ai più pazienti. Come ben sintetizza il Master of Wine Jasper Morris: <<se vi piacciono i Meursault corposi, larghi e legnosi, gialli come dei fari francesi, questo non può essere il domaine per voi. Se invece cercate

Meursault tesi, minerali, complessi e raffinati, allora François Jobard è il vostro uomo>>. Antoine è oggi responsabile di circa 6 ettari e produce circa trentamila bottiglie l'anno. La gamma propone esclusivamente bianchi con diverse appellations riferite al comune di Meursault, salvo poi la proprietà di un piccolo appezzamento a Puligny. Utilizza la potatura corta come strumento principale, non ara ed evita trattamenti sintetici: opzioni che fanno il paio con l'utilizzo di lieviti indigeni in fermentazione e lo svolgimento naturale delle malolattiche.

Importatore: Heres

Henry Germain

Meursault – Rue des Forges, 4

Tel. +33 (0)380 21 22 04

Domaine.h.germain-et-fils@orange.fr

Era il 1973 quando Henri Germain, facente parte della famiglia proprietaria dello Château de Chorey-lès-Beaune, decise di mettersi in proprio, affiancato oggi dal figlio Jean-François. Siamo a Meursault e in una delle viuzze del centro si scorge la targa del "Bureau del domaine": in realtà si dovrà camminare qualche centinaio di metri per recarsi nella vera cantina, una struttura molto più antica che porta il segno di una tradizione vinicola secolare. L'azienda è proprietaria di sette ettari, per una produzione complessiva che si attesta intorno alle trentamila bottiglie, la maggior parte delle quali esportate in Inghilterra. <<In vigna lavoriamo in modo ragionevole>>, si confida Jean-François, <<ho sempre seguito l'esempio di mio padre, non usiamo erbicidi e cerchiamo di fare un'agricoltura rispettosa dell'ambiente>>. Il 75% della produzione è dedicata ai bianchi di Meursault, mentre i rossi provengono da vigneti di Beaune e dal Clos de Mouche di Chassagne, un monopolio di mezzo ettaro di vecchia vigna rivolto verso Volnay. Lo stile maison è fortemente identificabile e coerente: bianchi di impostazione dichiaratamente riduttiva, scalpitanti nell'apporto acido e salino, pensati per amplificarsi nel tempo in equilibrio e complessità. <<Secondo me per ottenere bianchi longevi è fondamentale limitare il contributo dei legni nuovi ed evitare i bâtonnage insieme alle sfeccature troppo spinte>>, argomenta ancora Jean-François, che utilizza ogni anno al massimo un 20% di rovere di primo passaggio, lasciando svolgere naturalmente le malolattiche.

Joseph Matrot

Meursault – Rue de Martray, 12

Tel. +33 (0)380 21 20 13

www.domaine-matrot.fr

Per conoscere la storia del domaine Matrot bisogna tornare indietro di cinque generazioni, e risalire a quando Joseph Matrot, nipote di un proprietario di un'azienda di Puligny Montrachet, sposa Marguerite Amoignon, anch'essa titolare di una proprietà vinicola a Meursault. È il loro figlio Pierre che nel 1937 prende in mano l'azienda, acquista nuove vigne e la rende moderna e funzionale alle necessità del tempo. Oggi c'è Thierry, figlio di Pierre, ad occuparsi con Pascale di un domaine che ritorna spesso nelle preferenze di chi ama Meursault "classici", col loro portato finemente esotico e burroso senza inutili ridondanze ed orpelli. Nonostante qualche difficoltà su singole uscite di fine anni '90, è anche uno dei nomi costantemente evocati quando si parla di grandi bianchi di Borgogna maturi: gli Charmes '89 o '92, ad esempio, sono veri e propri miti. <<Molti lo dicono, ma pochi lo fanno: il vino deve essere l'espressione del terroir e del millesimo>>, chiarisce Thierry Matrot. <<Per riuscirci serve innanzitutto un lavoro maniacale in vigna. È dal 1976, anno del mio arrivo, che ho iniziato a rimpiazzare la chimica con l'organico, passando definitivamente nel 2000 alla coltura biologica>>. Fermentazioni lunghe, solfitazioni leggere, bâtonnage ragionati, poco legno nuovo completano in cantina il lavoro di Thierry, secondo il quale <<i vini affinati sulle fecce hanno un maggiore potere redox, che non bisogna disperdere con travasi insensati: noi ne facciamo uno solo e il giorno dopo i nostri bianchi vanno in bottiglia>>.

Importatore: Sarzi Amadè

Pierre-Morey

Meursault – Rue Pierre-Mouchoux, 13

Tel. +33 (0)380 21 21 03

Email: morey-blanc@wanadoo.fr

Considerato ormai tra i personaggi storici della Côte d'Or, Pierre Morey ha un trascorso ricchissimo nel mondo del vino borgognone e rappresenta una precisa idea stilistica per i bianchi della zona. La sua carriera parla chiaro e

annovera incarichi prestigiosi, tra cui quello di *régisseur* di Comtes Lafon e, soprattutto, del domaine Leflaive. Oggi conduce la sua azienda (fondata negli anni settanta), con poco più di nove ettari di vigna, in prevalenza coltivati con varietà bianche: chardonnay, ovviamente, ma anche una bella parcella di aligotè, convertiti all'agricoltura biodinamica (certificata) nel 1998. E' dai primi anni novanta, tuttavia, che Pierre Morey lavora secondo metodi "naturali", da quando capì che i trattamenti usati stavano cambiando l'equilibrio del vigneto, sviluppando nuove malattie e facendo sparire dalla scena i classici *éscargot*. Per gli appassionati Pierre Morey non è solo un nome ma uno stile inconfondibile, che attraversa con un tratto comune tutti i vini realizzati nel domaine di famiglia come nelle mitiche riuscite da Leflaive. Uno stile pieno e potente, oltre che elegante, definito da un'impareggiabile pulizia aromatica su cui non mancano i chiari riconoscimenti dell'affinamento in barrique. Classico, potremmo dire, più che tradizionale in senso stretto, ma soprattutto una garanzia sul fronte della tenuta e della longevità. Non a caso il database di Don Cornwell lo segnala come uno dei valori più sicuri per chi vuole stappare grandi bianchi di dieci anni e più, compresi quelli del periodo più "critico" di fine anni '90.