

BORGOGNA BIANCA E PREMOX – SCHEDE VINI

Roulot

Meursault – Rue Charles-Giraud, 1

Tel. +33 (0)380 21 21 65

www.domaineroulot.fr

Meursault Les Meix Chavaux '10 – 90/100

Il lieu dit Les Meix Chavaux viene considerato un cru più di terra che di roccia, spesso ben raccontato da vini densi e corposi, con ricorrenti profumi opulenti ed estivi. Il millesimo da noi assaggiato non tradisce le aspettative caratteristiche, anche se lo "stile Roulot" fa sì che tutto si compia in un contesto di magistrale equilibrio. Dove freschezza e sapidità giocano un ruolo di primo piano e non smettono mai di sostenere e la solida struttura. Il naso è giocato su note di limone candito e albicocca, fiori di campo ed erba fresca, con un sottofondo irresistibile di anice che ritroviamo intatto nel finale.

Meursault Les Tillets '10 – 92/100

Come spesso accade in questa fase, il Les Tillets è uno dei lieu-dit che si esprime meglio nella spettacolare gamma di Jean Marc Roulot. Ci entusiasma il modo in cui comunica la tempra del millesimo 2010, col suo spettro aromatico tutto giocato su sensazioni sottili e delicate, di biancospino, gelsomino e foglia di cedro, alternate a nuance di lime, cenni minerali e tocchi di erba fresca. L'invitante bevibilità arriva da un palato armonioso ed equilibrato nonostante la freschezza tagliente e sferzante, che ben si amalgama ad una materia ricca di sapore, tonica, definita.

Meursault 1er Cru Les Charmes '10 – 94/100

Solo ad un occhio superficiale può apparire uno Charmes atipico quello che propone Jean Marc Roulot nel millesimo 2010. Un vino tutto incentrato sui toni bianchi, dai fiori agli agrumi, con sensazioni più profonde che arrivano dal sottosuolo delle erbe alpine e officinali. Il naso anticipa e amplifica una bocca croccante, dolce e generosa senza alcuna pesantezza di maturità: è l'esuberanza salina, caso mai, a doversi ancora assestare, in attesa di fondersi in un sorso che fa presagire un grande vino completo, appagante, tridimensionale.

Domaine Albert Grivault

Meursault – Place Murger, 7

Tel. +33 (0)380 21 23 12

albert.grivault@wanadoo.fr

Meursault 1er Cru Perrières '10 - 90/100

Si sente tutta l'essenza del prestigioso cru di Meursault in questo 2010 firmato da Claire e Michel Bardet. La chiusura iniziale del naso fa presagire un'austerità che darà il suo meglio negli anni futuri. Poi, pian piano, iniziano a emergere note di fiori bianchi, gelsomino, sensazioni agrumate e vegetali su un fondo minerale di pietra lavica e gesso. In bocca la leggiadria è scandita da un'acidità rigida e severa e da uno sviluppo avvolgente che spinge l'assaggio in profondità, per un lungo finale pietroso e agrumato.

Meursault 1er Cru Clos des Perrières '10 – 93/100

Assaggiato da solo, il Perrières "base" è senza dubbio un vino speciale. Che deve però inchinarsi, si fa per dire, alla classe smisurata del suo "fratello maggiore", quel Clos de Perrières monopole che sembra esprimersi al meglio nella felice annata 2010. La complessità al naso è sconcertante: alle note floreali e di frutto bianco croccante si aggiungono sensazioni balsamiche e di aghi di pino, sapide e di roccia marina. In bocca è disteso, già di grande bevibilità e non mostra il minimo segno di rallentamento nella dinamica di tensione e peso. Un piccolo grande capolavoro che premierà i meno frettolosi.

Meursault 1er Cru Perrières '97 –95/100

Se ci avessero detto prima dell'assaggio che avevamo di fronte un Perrières '97 di sicuro non ci avremo creduto. L'annata, abbastanza calda, non sembra scalfire affatto lo spettro aromatico, in più le sensazioni quasi primarie fanno pensare ad un millesimo molto più giovane. Aspettative e preconetti a parte, è nitido il ricordo di un vino fantastico, un continuo intervallarsi di scorze d'arancia candite e fiori di campo, con chiari cenni di canfora e sensazioni marine, lievi nuance sulfuree e tocchi di zabaione. La bocca non è da meno e alla piena rotondità fa eco una freschezza ancora viva e verticale che riesce a traghettarlo in un finale saporito e di estrema piacevolezza.

Antoine Jobard

Meursault – Rue de Leignon, 2

Tel. +33 (0)380 21 21 26

antoine.jobard@orange.fr

Meursault Les Tillets '10 – 91/100

Se siete in cerca di un Meursault puro ed essenziale, solo in apparenza leggero nella sua ascesa tutta verticale, un sicuro approdo è senza dubbio il Les Tillets targato Jobard. Il millesimo 2010 offre un vino dai profumi sottilmente esotici che in un primo tempo si orientano su lime e ananas, fiori bianchi ed erbe officinali, ma poi si aprono su toni di spezie, pepe bianco, roccia marina e resina. La bocca non è altro che lo specchio delle sensazioni olfattive: inizialmente discreta e carezzevole, poi aggrappata ad una spalla acida che spinge il vino in un finale profondo e di grande sapore.

Meursault 1er Cru Poruzots '10 –92/100

È una semplicità di forma ma non di sostanza quella che si cela dietro al Poruzots '10 di Antoine Jobard. Una naturalità espressiva che si affida a profumi delicati ma persistenti di agrumi e fiori bianchi per poi concedersi in nuance speziate - di zenzero - e vegetali - di foglia di lime e resina. Sottile e leggiadro anche il sorso, giocato tutto in sottrazione e profondità: la beva è trascinante e resta l'impressione di una scalpitante ma serena armonia generale, amplificata dagli aromi marini e di roccia.

Meursault 1er Cru Genevrières '10 –94/100

Sembrano pienamente espressi i caratteri di uno dei migliori terroir di Meursault, nel Genevrières '10 firmato da Jobard. Le sensazioni rocciose, saline e squisitamente minerali si avvertono fin da subito in un naso che profuma di iodio e resina naturale, fiori bianchi e scorza di lime. Al palato tutto prosegue nel segno di un'acidità prorompente ma aggraziata, verticale nel senso migliore del termine. Pur nella sua estrema gioventù, il finale è già una delizia di spessore e ffittezza sapida.

Henry Germain

Meursault – Rue des Forges, 4

Tel. +33 (0)380 21 22 04

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

Meursault Limozin '10 – 90/100

Sono di solito le note agrumate, tra foglia di limone e zagara, a spiccare maggiormente sul Limozin di Jean-François Germain. Non fa eccezione la promettente versione 2010, che si completa con precise nuance minerali e balsamiche, di camomilla e fiori di campo. La bocca è tesa e di sviluppo ascensionale, leggiadra, già pienamente leggibile nonostante qualche spigolo qua e là. Specialmente nel finale è la freschezza a fare capolino, combinandosi ad una pronunciata sapidità e ad un frutto goloso.

Meursault 1er Cru Perrières '10 – 92/100

Il prestigioso grand cru in pectore di Meursault è sempre una garanzia, a maggior ragione in un'annata fortunata come la 2010 e nelle mani di un vigneron scrupoloso come Jean-François Germain. L'essenza del terroir emerge chiaramente nella partenza di fiori bianchi e scorza di lime, subito impreziosita dalla marcia minerale e iodata, completata dalle promesse di aghi di pino e resina vegetale. In bocca è teso, affilato ma non certo sottile: la struttura è ricca e salda, sorretta perfettamente da uno scheletro salmastoso di grande nitidezza e misura.

Meursault 1er Cru Les Charmes '10 – 93/100

La ricchezza e l'intensità che siamo abituati ad incontrare negli Charmes, le troviamo più che mai al servizio di equilibrio e sapore nell'interpretazione 2010 del domaine Henri Germain. Il millesimo ci ha messo senz'altro lo zampino, ma lo stile maison si fa sentire chiaramente nell'incessante tocco di freschezza e leggiadria: non solo pesca gialla e burro d'alpeggio ma anche fiori d'arancio, cenni minerali, spunti vegetali. La bocca affascina col suo incedere coerentemente grasso e avvolgente, ma trova adeguato contrasto grazie a quel quid di nerbo e sapore che ci conquista a pieno in tutta la gamma di Germain.

Joseph Matrot

Meursault – Rue de Martray, 12

Tel. +33 (0)380 21 20 13

www.domaine-matrot.fr

Meursault 1er Cru Blagny '09 – 87/100

I vini che vi proponiamo in assaggio del domaine Matrot non sono, come quasi tutti gli altri, frutto del millesimo 2010. In questo caso ci confrontiamo con la 2009, un'annata sicuramente più calda che in generale ha dato vini più ricchi e pronti. Lo è fino a un certo punto il Blagny: lo spettro olfattivo è giocato su note di scorza d'arancia e fiori gialli come margherite di campo e camomilla; la bocca, nonostante il tocco maggiormente orizzontale, è sorretta bene da un'acidità puntuale, per un finale saporito, rilassato e pulito.

Meursault 1er Cru Les Charmes '09 – 90/100

Quasi mai nel mondo del vino due più due fa quattro. Prendiamo il cru forse più "barocco" fra i premier di Meursault, aggiungiamo una vendemmia decisamente solare ed ecco che ci aspetteremmo un vino decisamente docile e risolto. E invece no, perché lo Charmes '09 di Thierry Matrot è un sorprendente gioiello di coerenza e vigore: al naso burro fresco e agrumi canditi, nel sorso un'aristocratica presenza orizzontale, ravvivata dalle incursioni salmastre più che dal nerbo acido in un crescendo finale succoso e balsamico.

Meursault 1er Cru Les Charmes '07 – 90/100

Millesimo completamente diverso, alla base di bianchi generalmente meno dotati di spalla ma pimpanti e nervosi. Anche in questo caso, però, le premesse trovano solo parziale conferma in uno Charmes '07 già molto espresso su note speziate di zenzero e pepe bianco, abbinate a ricordi di pera matura, muschio, macchia. Un profilo aromatico più dolce del previsto che trova un nuovo cambio di prospettiva in un palato sottile, slanciato, appena sbrigativo nella chiusura.

Pierre Morey

Meursault – Rue Pierre-Mouchoux, 13

Tel. +33 (0)380 21 21 03

Email: morey-blanc@wanadoo.fr

Meursault 1er Cru Les Tessons '09 –87/100

Un vino che non nasconde le difficoltà del millesimo, affatto clemente con i bianchi, ed esalta le caratteristiche e lo stile della casa. Che si traduce in profilo aromatico intenso ma forse un po' prevedibile, incentrato su tonalità di frutta gialla matura, con chiari richiami di pesca avvolti da una patina burrosa. Un vino d'impatto, ma forse incapace di trovare i dettagli che si richiedono ad un cavallo di razza, con una bocca che dà continuità ai profumi e li veste di un sorso ricco, a tratti un filo statico. Un ottimo vino, per gli amanti del genere, che tuttavia non riesce a coinvolgere fino in fondo.

Meursault 1er Cru Les Terres Blanches '09 – 92/100

Decisamente più attraente de Les Tessons, questo bianco mostra un'invidiabile purezza espressiva declinata su cenni minerali di gesso, prima che di fiori e clorofilla. E' la nota verde a fare la differenza. Un richiamo fresco, delizioso, ma soprattutto determinante per amalgamare l'intelaiatura tostata e i profumi elegantemente lattici. In bocca c'è continuità e progressione, precisione, ritmo e vivido sapore, peraltro fissato da un'imprevedibile sensazione tannica.