

BOX VENDEMMIE 2009-2010

Durante la nostra ricognizione abbiamo avuto modo di confrontarci soprattutto con vini provenienti dalle vendemmie 2009 (in bottiglia) e 2010 (in affinamento). Due millesimi molto diversi ma ugualmente celebrati da stampa ed operatori, come testimoniano anche i vertiginosi aumenti che hanno interessato i listini. La 2009 conferma, bottiglie alla mano, il profilo denso ed opulento annunciato da un'estate molto calda, con uve estremamente mature e ricche di estratti. La dotazione materica dei rossi è fuori discussione, ma ci si imbatte qua e là in bicchieri fin troppo caldi, di beva faticosa, segnati da un frutto cupo e da tannini un po' troppo asciutti. Restiamo comunque prudenti, sia per i tanti esempi di annate torride borgognone che hanno regalato performance straordinarie nel tempo, sia perché i vini articolati e complessi ci sono e spesso sono proprio espressioni della vendange entière. Più severo è il nostro giudizio sui bianchi, in molti casi marcati da cenni mielosi ma soprattutto in debito di dinamismo e mineralità. Tutt'altra musica con i 2010, annata più difficile in vigna per effetto di un'estate abbastanza fresca e piovosa, "salvata" da un settembre ideale. Sarà uno di quei millesimi, non così frequenti da queste parti, in grado di mettere d'accordo gli amanti del pinot noir e dello chardonnay: vengono rispettate le gerarchie tra i cru e tutto sembra andare in una direzione di spettacolare classicità. Ovviamente meno massivi dei 2009, svelano il più delle volte un frutto croccante e goloso, ma anche nerbo, sapore, contrasto, fibra per viaggiare negli anni. Unico neo: la produzione è mediamente inferiore del 30% rispetto alla vendemmia precedente e i prezzi di uscita ne tengono ampiamente conto.