

Borgogna d'eccezione: la predizione di una vita e una vigna come riconoscenza

di Paolo Valente - 17 marzo 2016 © AisLombardia.It RIPRODUZIONE RISERVATA



Approcciarsi ad una degustazione verticale è sempre una grande esperienza. Si possono apprezzare le differenze determinate dall'annata e dal conseguente differente stadio di maturazione delle uve in quanto gli altri elementi, il territorio e il vitigno principalmente, rimangono immutati.

Approcciarsi ad una degustazione con una profondità che copre un periodo di tempo di mezzo secolo, rende il tutto più ancora affascinante ed interessante.

Sapere poi che le bottiglie in degustazione sono rimaste fino a oggi nella loro cantina di produzione è sinonimo di garanzia di eccellenza nella conservazione.

La degustazione di cui stiamo narrando è la verticale del **“Beaune 1er cru Grèves Vigne de l'Enfant Jésus”**, l'apice dei seminari di approfondimento proposti durante il 49° Congresso Nazionale dell'Associazione Italiana Sommelier tenutosi a Milano nel novembre 2015.

Le bottiglie delle otto annate sono arrivate direttamente dalle cantine del produttore Bouchard Père & Fils che per l'occasione ha voluto concedere ad AIS il privilegio di una verticale d'eccezione.



La **Maison Bouchard Père & Fils** è una delle cantine storiche della Borgogna, inizia la sua attività nel 1731, inizialmente come negoziante e poi, sempre di più, come produttore acquisendo vigneti di grande qualità.

La sua prestigiosa sede è ubicata all'interno dello Château de Beaune e le sue cantine custodiscono circa tre milioni e mezzo di bottiglie tra cui una grandissima collezione del XIX secolo le cui più vecchie risalgono al 1846.

Con 130 ettari di vigneto, Bouchard, è uno dei più grossi proprietari di Borgogna e i suoi

appezzamenti si trovano in alcune delle più prestigiose denominazioni borgognote; alcuni di questi sono Monopole e tra loro la “Vigne de l'Enfant Jésus” rappresenta il fiore all'occhiello della Maison.

La storia di questi quattro ettari, tanto è grande la vigna in questione, si tramanda nei secoli e racconta di una visita fatta da Luigi XIII e da sua moglie Anna d'Austria a Beaune.

Il re non riusciva ad avere figli; la regina era ritenuta sterile. Visitando il Carmelo cittadino una suora predisse alla sposa che da lì a poco avrebbe concepito un figlio.

Era il 1637. L'anno dopo nacque l'erede al trono, la regina diede alla luce colui che sarebbe diventato il Re Sole, Luigi XIV. La sovrana non si dimenticò di quella profezia e fece dono, al convento, di una statua di Gesù Bambino e un appezzamento, all'interno di quello che sarà poi il 1er Cru Grèves, di quattro ettari che da quel momento in poi prenderà il nome di “vigne de l'Enfant Jésus”.

Le suore custodirono il vigneto fino alla rivoluzione francese durante la quale tutti i beni di proprietà dei nobili e della chiesa furono confiscati e messi all'asta.

Bouchard ne entra in possesso di una prima parte nel 1889 e del restante nel 1909. Al centro dell'appezzamento, riconoscibile per essere delimitato da muri su tre lati, vi è una piccola costruzione recentemente ristrutturata.

La degustazione verticale inizia con il 2012, vino di spiccata prontezza frutto di un'annata sopravvalutata dalla stampa, continua poi con il 2011, un fuoriclasse di eleganza e finezza. Ancora indietro nel tempo fino al 2008 e ancora al 2005 figlio di un'annata di grande piacevolezza.



Il 1995 e il 1985 sono due annate

climaticamente atipiche che donano vini, rispettivamente, evoluto il primo e ancora estremamente vitale l'altro.

Il settimo vino, il 1976, è la quintessenza del vino di Borgogna, nonostante quaranta anni passati in bottiglia non presenta alcuna deviazione ossidativa.

È giunto ora il momento del 1966: l'emozione è palpabile in sala. Molti dei partecipanti non erano ancora nati quando questo vino era già in bottiglia... Il colore non delude, così come non deludono il profumo al naso e i sentori in bocca.

Una degustazione memorabile che ci sorprende e ci stupisce per i vini che ancora presentano un potenziale di invecchiamento significativo.

Armando Castagno che ha brillantemente guidato il seminario ha definito questa come una verticale storica, unica sia per l'ampiezza del periodo coperto che per la qualità dei vini in degustazione.

Ne siamo tutti convinti.