



DEGUSTAZIONE

Borgogna – La verticale del Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots di Confuron Cotetidot



di **Paolo Valente** pubblicato il 13 Gennaio 2026

Ci sono momenti di degustazione che rimangono nel ricordo di chi assiste, di chi partecipa. A volte accade per la qualità dei vini, altre volte per la capacità dialettica e le conoscenze dei relatori, altre ancora per il carisma del vignaiolo presente.

*Ebbene, la degustazione organizzata dalla FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), nell'ambito del suo annuale Mercato dei Vini di Bologna, è stato uno di questi momenti e ha avuto il pregio di riunire tutti e tre gli elementi chiave: il vino, il **Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots**, i relatori, **Armando Castagno** e **Camillo Favaro**, e il vignaiolo **Yves Confuron**.*



Armando Castagno – photo credit: YumeVision Michele Purin

È un grande piacere vedere sullo stesso palco due tra i massimi esperti della Borgogna come lo sono Armando e Camillo. Due persone appassionate di questo territorio che hanno calpestato in lungo e in largo fino a conoscerne i singoli dettagli, le sfumature di ogni vino degustato. E poi Yves Confuron che, seppur parco di parole, è riuscito a trasmettere la vera essenza dei suoi vini, l'anima che dona loro una longevità incredibile.

La prima constatazione, amara, che Yves condivide con il pubblico è di come oggi si facciano vini per il mercato, si producano vini che hanno perso la personalità del contesto che ha dato loro vita. I vini, che dovrebbero essere l'eredità di quello che hanno fatto gli avi in 300 o 400 anni di storia, oggi si riducono a essere rappresentazione del vitigno e non impronta del territorio.



Camillo Favaro – photo credit: YumeVision Michele Purin

Questa fondamentale riflessione condensa il pensiero di Yves Confuron, pensiero che lui trasmette, deciso e inequivocabile, ai suoi vini che nascono per evolversi nel tempo mostrando i caratteri del luogo declinato attraverso l'interpretazione del vigneron.

La degustazione è stata l'occasione per constatare direttamente quanto Yves sia in grado di trasmettere questo suo pensiero ai suoi vini.

Trasmettere l'identità del vigneto in modo che sia intelligibile al consumatore è il compito fondamentale e scopo della stessa esistenza del vignaiolo borgognone; la forza della struttura deve essere privilegiata rispetto alla forza del profumo come invece oggi richiesto dal mercato. L'essenza della Borgogna è l'essenza del terroir, che deve venire ancor prima della qualità del vino. E la fretta è la peggior nemica dell'espressione del terroir.



Yves Confuron – photo credit: YumeVision Michele Purin

Verticale di Vosne-Romanée 1er Cru Les Suchots

Annata 2017

Colore rosso rubino scarico, complesso e profondo all'olfatto che profuma di spezie orientali e di cacao. Tannino ancora in evidenza accompagnato da ottima sapidità e freschezza. Ritorni nella lunga persistenza di spezie e di sentori balsamici. Integro e gioviale nell'equilibrio.

Annata 2009

Granato di media fittezza; al naso guidano le tostature, il caffè e poi ancora la frutta matura insieme a note eteree, di cuoio e di tabacco. Il caffè e il cacao ritornano anche al palato dal tannino setoso e con ritorni di bitter, di erbe officinali amare. L'ottima freschezza e l'eleganza esaltano l'equilibrio.

Annata 2008

Alla vista stesse nuance dei vini precedenti ma l'olfatto è luminoso, affascinante, ricco di frutto e di note balsamiche, con un accenno etereo. Trama tannica più fitta percepibile anche grazie a una

struttura più snella. Nota minerale nella lunghissima persistenza corredata da sentori di bosco, di funghi e un finale amaricante.

Annata 2007

Se il colore rimane estremamente simile alle due annate precedenti, il naso volge verso l'agrume, le spezie orientali quasi aromatiche, le note vegetali che rimandano alle alghe e alla salsedine. Il tannino è finissimo, la mineralità è minuta e in perfetto equilibrio. Una nota di liquirizia lo slancia nell'ottima persistenza. Freschezza sottile, di agrume, rinfrescante, dalla grandissima bevibilità.

Annata 1999

Granato al limite dell'aranciato. Sentori eterei, di frutta matura, di note erbacee e balsamiche. Un inizio contratto si rilassa con il passare del tempo nel calice. Il palato è cangiante e spazia tra la frutta rossa e il caffè, tra le note balsamiche e le spezie, la liquirizia. Un vino perfetto, dalla lunghissima persistenza accompagnata da sapidità e acidità e da un tannino finissimo. Eccellente, dimostra ciò che Yves professa intende circa la longevità dei vini.



Yves Confuron – photo credit: gjivovich

<https://vinodabere.it/borgogna-la-verticale-del-vosne-romanee-1er-cru-les-suchots-di-confuron-cotetidot/>