

DURANTE IL ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL 2018, UN'APPASSIONATO DEI BUONI VINI COME **JAN MARTEL**, TITOLARE DELLE ENOTECHE MARTEL AG A SAN GALLO, HA PROPOSTO ALL'HOTEL WALDHAUS DI SILS UNA DEGUSTAZIONE, CHIAMATA IN MODO MOLTO APPROPRIATO "CELESTIAL WINES".

DI **GIACOMO NEWLIN**



Una degustazione CELESTIALE

Non capita spesso di avere la fortuna di poter degustare vini che per gli intenditori rappresentano la massima espressione dell'enologia: 12 vini della Borgogna, selezionati tra i più prestigiosi, e soprattutto di qualità eccezionale, della bella e ricca regione francese, di cui due delle principali caratteristiche sono: l'incredibile diversità di "terroir" anche all'interno di piccoli appezzamenti vitati e l'estensione generalmente ridotta delle tenute, la cui produzione è anch'essa necessariamente ridotta. Premetto che i miei vitigni d'elezione sono: per i bianchi lo Chardonnay e per i rossi il Pinot Noir, quindi alla degustazione mi sono trovato nella migliore situazione, dato che l'eccellenza dei vini prodotti in Borgogna con questi due vitigni non teme, a mio avviso, anzi supera, ogni confronto. Condotta per mano,

anzi per bicchiere, dal titolare Jan Martel e dal Master sommelier Benjamin Wolf, ho iniziato la degustazione con un bianco superbo prodotto unicamente da uve Aligoté: Morey St. Denis 2011, Clos des Monts Luisants, un "cru" raro della Côte de Nuits di grande complessità e finezza proveniente da una delle più belle vigne della Francia, quelle del Domaine Laurent Ponsot. Non posso dilungarmi, tuttavia una descrizione anche minima è doveroso farla su vini che mi hanno letteralmente elettrizzato. Il secondo della lista è stato il bianco Bienvenues-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2011, da uve Chardonnay provenienti da vigne che hanno un'età media di oltre 40 anni e si trovano ad un'altitudine tra i 230 e i 250 metri, nel Domaine Leflaive, questo vino di grande finezza e purezza è da provare assolutamente con l'astice o con un'aragosta alla griglia. Con il terzo e quarto vino in degustazione sono passato ai rossi, rispettivamente Pommard Les Poutures 1er Cru 2014 e 2015 del Domaine Lejeune, ed eccoci così nel meraviglioso mondo del Pinot Noir della Côte de Beaune, due vini questi, ancora giovanissimi, anche se già di grande piacevolezza e potenza, prerogative che si manifesteranno appieno col tempo, poiché sono vini da invecchiamento. Il quinto vino è stato il Volnay 2012 1er Cru, Clos des 60 Ouvrées del Domaine La Pousse d'Or, un Pinot Noir da viticoltura ecologica, setoso e fruttato, un "vin de garde" come dicono i francesi, ossia un vino che non va bevuto troppo giovane ma che necessita di una maturazione dai 3 ai 5 anni: straordinariamente suadente. Il sesto vino, il Volnay 2014 1er

Cru, le cui uve provengono dai circa 14 ettari della vigna Les Caillerets, in uno dei migliori "terroir" della Côte de Beaune, è prodotto dalla Maison Lucien Le Moine. Vino che giustamente viene definito da "haute couture", molto esclusivo, grazie alla sua qualità e precisione nell'affinamento, con un'infima dose di solfiti. La settima etichetta di pregio è stata quella dell'Echézeaux 2013, del Domaine Confuron-Cotétdot: stupendi frutti rossi e carattere speziato ben presente. Con l'ottavo vino, sempre Echézeaux 2013 ma della Maison Lucien Le Moine nella Côte de Nuits, abbiamo avuto un Grand Cru dai colori sobri tra il magenta e il violetto porpora e dai tannini potenti e virili che richiedono piatti come ad esempio un agnello arrosto o della selvaggina sia di pelo che di piuma, insomma un vino molto equilibrato che dopo 5 - 10 anni offre una rotondità saporosa, mentre se si ha un po' più di pazienza diventa superbo. Il nono vino è stato lo Chambertin Grand Cru 2011 della tenuta Trapet Père et Fils, l'armonica complessità di questo Pinot Noir, i suoi eleganti tannini, i suoi deliziosi profumi, nonché il lunghissimo finale, fanno di questo nettare un vino assolutamente regale. Il decimo vino non è da meno, il Bonnes-Mares Grand Cru 2011 della tenuta Comte Georges de Vogüé a Chambolle-Musigny, un vino giovanissimo per il quale si deve pazientare poiché darà il massimo dal 2019 in avanti, anche se già esprime la sua "grandeur" attraverso le note ben distinte di liquirizia, di frutti di bosco, mentolo, nonché note



di mineralità, un vino che oserei chiamare "monumentale". Il penultimo vino degustato, un Clos de la Roche 2013, si può definire "primus inter pares" della casa vinicola Ponsot e ciò che emerge è la purezza di un attacco sensuale e nello stesso tempo una compostità elegante che giustifica l'appellativo di vino mitico e grandioso. L'ultimo vino della serie, il più celebre e celebrato del mondo, che pochi fortunati hanno avuto e hanno la possibilità di degustare, se non centellinare, anche perché il suo costo è proibitivo per la maggior parte dei comuni mortali, è stato il Romanée-St-Vivant 2005, del Domaine de la Romanée-Conti, un vino che merita tutta la fama che ha e che ha sempre avuto, oltre che per la qualità estrema, anche per la cura certosina nella produzione, che rasenta la perfezione. La finezza, il calore vellutato, l'opulenza quasi orientale e un sottobosco di una complessità misteriosa, oltre a tante altre caratteristiche organolettiche che lo arricchiscono, fanno di questo incredibile ed eccitante vino, uno dei nettari per il quale vale la pena, almeno una volta nella vita, fare una pazzia ed acquistarlo per goderlo, sorso dopo sorso, in reverente concentrazione e ossequioso silenzio. ☞

