

Corso per Sommelier II livello

Il Vino Nel Mondo "La Francia"

a cura di Angelo Infurna

Riferimenti al testo AIS "IlVino Nel Mondo"



La Francia

Introduzione

Fino agli anni '90, la Francia, è stata la protagonista indiscussa a livello mondiale nel campo del vino, ma dal 2000 in poi, ha dovuto condividere questo successo anche con nazioni come l'Italia e la Spagna.

In Francia, le nostre DOC, diventano AOC , che sono organizzate in modo da inserirvi tantissimi vini , portando tanta confusione nel consumatore finale, per cui, si è insistito tanto affinché si legasse il vino prodotto al concetto di terroir.

Importantissimo, diventa allora l'operato del marketing che ha trasformato il principio francese *"Io sono il vino"* in *"Io faccio il vino che piace al consumatore"*.

La Francia del vino, si sposa anche con il cibo fatto di erbe aromatiche, tartufi neri, mostarda, escargot, rognone, rane, pisce, anatre e pesci di lago, cacciagione e crudité di mare, accompagnati dai vin de pays , (vini che non rientrano nelle complicate regole delle AOC , stando un gradino sotto, ma molto apprezzati per il rapporto qualità prezzo), che trovano posto nei bistrot di città ma anche nelle trattorie di campagna, senza dimenticare anche la cucina di eccellenza, sontuosa, delle famose guide gastronomiche della Francia.

Negli anni '70 , nasce la "nouvelle cuisine" ad opera di due gastronomi francesi: Gault e Millau.

Una cucina attenta ai prodotti stagionali che troviamo giornalmente al mercato, con erbe aromatiche e cotture brevi ma anche diminuzione del numero e della quantità di portate.

Una cucina semplice ma che gratifichi la vista , colorando i piatti con verdure e salse dai toni pastello.

Questo nuovo modo di fare e presentare cibo, cambiò anche l'abbinamento con i vini che , abbandonando quelli troppo robusti, con anni di evoluzione, si diede spazio a quelli più eleganti che consentivano l'assaggio a diverse tipologie nell'accompagnamento dei cibi.

Storia del Vigneto Francese

La storia della coltivazione della vite, in Francia , risale a cinque secoli prima della nostra, quando , ad opera dei Focesi, un popolo proveniente dalla Anatolia, venne fondata Marsiglia e introdotti i primi ceppi di vite.

Furono i Romani ,però, a dare vero impulso alla coltivazione delle vite e alla produzione del vino, che, naturalmente era completamente diverso da quello che si produce oggi.

Fu così che la coltivazione della vite si espanse da Bordeaux, in Borgogna, nella valle della Loira, fino ad arrivare a nord, nel territorio dell'Ille de France, nella Champagne fino al fiume Reno.

Le viti che si traovavano in Francia durante il Medio Evo, erano il cabernet sauvignon, (vitis biturica), il sirah (vitis allobroges), il carignan e il moscato.

Le coltivazioni della vite furono quasi del tutto distrutte ad opera dei Germanici dei Visigoti e degli Unni.

Solo le coltivazioni all'interno dei monasteri sopravvissero a questa devastazione.

Durante il periodo delle Crociate, vennero importati altri vitigni da Cipro e Corinto ottenendo vini come il Rivesaltes e il Frontignan.

Nel processo di diffusione della vite in Francia , ebbe notevole importanza , il Clero con le sue abbazie (Pontigny, Cluny, Hautvillers), che non solo ne diffuse la coltivazione e vinificazione, ma ebbe un ruolo importantissimo anche nella scelta dei territori migliori per gli impianti della vite.

Già alla fine del Medio Evo, grazie agli scambi marittimi , il vino francese ebbe una notevole crescita in Inghilterra, l'Aquitania, le Fiandre e l'Olanda.

La vera età d'oro della vite in Francia ,avvenne dopo il 1789, anno della Rivoluzione francese, quando ,i vigneti, sottratti ai nobili e al Clero, furono acquistati dalla borghesia e i viticoltori furono liberati dalle regole, restrizioni e imposizioni precedenti.

Il vigneto, si espanse in modo disordinato ma venne distrutto dall'arrivo della Fillossera.

Successivamente, con la ricostruzione delle vigne, si produsse molto vino tanto da causarne un notevole abbassamento del prezzo.

Dopo le proteste dei vignaioli, nacque Confederazione Generale dei Vignaioli del Midi, che assieme anche alle Cooperative , si adoperò per la valorizzazione del vino francese e la protezione dei territori e vigneti puntando ad esaltarne la qualità.

Il Sistema AOC di certificazione dei vini francesi, nacque il 30 luglio del 1935.

Durante la seconda guerra mondiale, i francesi, occupati dai nazisti, non potendo commerciare con gli Stati Uniti, spostarono l'esportazione verso la Germania , con Champagne e vini d'eccellenza.

Successivamente, nel 1956 ,a seguito di una catastrofica gelata, i vigneti francesi furono distrutti per il 70%.

Negli anni seguenti, vi fu la ricostruzione degli impianti e alla fine degli anni '50, si cominciò ad utilizzare la filosofia francese che lega il vitigno al terreno (terruar), concetto che rimane ancora oggi nella produzione vitivinicola in Francia.

Con l'evoluzione tecnico scientifica, accanto alle antiche élite produttive come Champagne, Cote d'Or in Borgogna e Médoc in Bordeaux, si affiancarono realtà come, Irancy, Joigny in Borgogna, Cahors e Galliac nel sud.

I territori delle AOC, oggi, occupano circa 461.000 ettari vitati corrispondenti al 66% dell'intera superficie vitata, e uno degli aspetti più interessanti della produzione del vino in Francia, è dato dalla continua e costante ricerca nell'avvicinarsi all'evolversi dei gusti del consumatore.

Produzione e mercati

La Francia, come anche l'Italia e la Spagna, si contende ogni anno la prima posizione per produzione mondiale di vino ,di cui la metà ,rientra nei vini di qualità.

Fra tutti i prodotti agroalimentari, il vino , costribuisce per circa il 60% della resa totale, e costituisce anche un vero e proprio patrimonio anche culturale della Francia stessa.

I vini che hanno fatto la storia vanno dai rossi di Bordeaux e Borgogna a deliziosi Champagne, e Sauterns, dai bianchi di Chablis e Lorira , ai rosati della Provenza.

In Francia, il vino viene prodotto , venduto ma anche consumato dai francesi stessi , tanto da far diventare , questo paese, primo in fatto di consumi procapite.

Circa il 30% della produzione complessiva di vino è prodotta per l'esportazione verso Stati Uniti, Regno Unito, Germania, Russia , Belgio e Paesi Bassi, e i vini più amati sono : il Bordeaux, il Languedoc-Russillon, Borgogna e Valle del Rodano.

Lo Champagne, viene esportato per il 50% , il resto viene bevuto dai francesi stessi.

Per quanto concerne le importazioni, sono abbastanza limitate a circa 4,5 milioni di ettolitri , e provengono soprattutto da Italia, Spagne e Portogallo , mentre , per gli stati extraeuropei, il Cile, l'Australia, Statu Uniti e Rep.Sudafricana.

Clima e Territorio

La Francia, è uno stato che ha la forma di un esagono , confinante con l'Oceano Atlantico a Ovest e Nord-Ovest, con il Mar Mediterraneo e la Spagna a Sud-Est , con l'Italia e la Svizzera a Est , infine, a Nord-Est , con la Germania.

Il clima è di tipo temperato-oceanico ma con sostanziali differenza a seconda della zona della regione, che hanno determinato scelte diverse per quanto riguarda la viticoltura .

Nella zona della costa settentrionale, il clima è simile a quello inglese , molto piovoso ma abbastanza temperato; nella zona a sud-ovest, il clima è caldo in estate ma con inverni miti e frequenti piogge setive; nell'entroterra , il clima è continentale con inverni rigidi ed estati calde; nelle regioni mediterranee di Languedoc-Russillon, Provenza e Corsina, il clima gode di inverni brevi ed estati calde, ma è influenzato dal vento freddo "Mistral" che si fa sentire anche in primavera; infine, nelle zone montuose, il clima poco favorevole non permette la coltivazione della vite.

Come abbiamo detto, il clima, influenza anche la coltivazione della vite, infatti, ad esempio, nelle zone più a nord, (Alsazia e Chablis), si preferiscono vitigni a bacca bianca , nello Champagne, si coltivano anche vitigni a bacca nera per i vini base, mentre nelle zone meridionali, hanno grande spazio le uve a bacca nera.

Le sostanziali differenze nel risultato finale sono date dalla freschezza gustativa e dal colore .

Nelle zone a nord, i vini godono di grande freschezza rispetto a quelle del sud che danno vini dai colori più scuri e ricchi di tannino e struttura (Bordeaux).

I terreni vitati della Francia, si potrebbero dividere in tantissime microzone di non facile analisi.

Il Boreaux, ad esempio, patria del *cabernet sauvignon e del Medòc*, la cui parte settentrionale, ha una conformazione del terreno fatta di sassi silicei (graves), che permettono un perfetto drenaggio dell'acqua, mentre , a sud, l'argilla , rende più difficile la maturazione delle viti, dando ai vini, sentori di erba anche buona capacità di invecchiamento.

Nello Champagne, i terreni di *gesso del Gretaceo*, rappresentano l'ottimo habitat per il *pinot nero e lo chardonnay*.

Stessa cosa succede in Borgogna da terreni ricchi di *calcare e marna*, anche lì, ottimi risultati si hanno sempre con *pinot nero e chardonnay* ,che hanno soppiantato il gamay.

In Alsazia, troviamo suoli ricchi di *calcare,marne,granito, gneiss (roccia)e ghiaia*, che concorrono alla coltivazione di vitigni *riesling, gewurztraminer e pinot gris*, da cui otteniamo vini di ineguagliabile finezza.

Nella Valle del Rodano, i terreni di *sabbia e gneiss, vicino Lione*, sono la patria del *viogner*, mentre le *sabbie granitiche dell'Hermitage*, favoriscono la coltivazione del *sirah*, fino ad arrivare a Avignone, dove i terreni sono di tipo alluvionale e di colore rosso.

A Languedoc-russillon, a sud della Francia, i terreni vanno da quelli ricchi e fertili che danno più quantità che qualità con *carignan, picpoul e grenache*, alle zone di Maury, Banyuls e Corbieres , con terreni poveri che danno una produzione scarsa ,ma di buona qualità.

Da Nantes a Orleans, a nord-oves della francia, troviamo la Valle della Loira, che possiamo dividere in *tre sottozone* partendo da ovest verso est, in un viaggio che ci porta da *terreni argillosi , patria del melon de Burgogne*, vicino all'oceano, a terreni di *rocce silicee, patria del chenin blanc*, coltivato anche ad est con terreni di tufo gessoso e argilla , fino ad arrivare alle *terre bianche delle zone interne della Loira*, dove troviamo il *sauvignon blanc* che nel vino *Pouilly-Fumè* che ha un profumo di affumicato unico al mondo.

Vitigni e Vini

Viaggiando per i terreni della Francia vitivinicola, ci imbattiamo in zone ,alle quali ,determinati vitigni ,sono storicamente legati in modo indissolubile, e mai , come in questi territori, si è visto un legame tanto forte da aver fatto proprio il concetto di terroir.

Il sauvignon, legato allo Jura (nord est), il pinot nero , alla Borgogna , (centro est), il cabernet sauvignon al Mèdoc di Bordeaux.

Più in generale, possiamo parlare di monovitigni, ad eccezione dello Champagne, per le zone situate al di sopra di Lione , e di uvaggi , per quelle al di sotto di Bordeaux.

Nelle zone settentrionali troviamo l'Alsazia, Champagne, Valle della Loira, Borgogna, Savoia e Jura, più al centro, ci sono le zone poco conosciute all'estero come Lorena e Haut-Poitou, nel meridione, le migliori produzioni si hanno a Bordeaux, Aquitania, e Valle Del Rodano, mentre le

altre zone , sono famose solo all'interno della Francia ,con una produzione riservata al mercato interno stesso.

In Francia, i vitigni più rappresentativi sono circa 50 su un patrimonio vitivinicolo di 250 tipi , di cui più del 60% a bacca nera , (merlot, sirah, cabernet sauvignon, grenache e carignan), mentre quelli a bacca bianca sono ugni blanc e chardonnay.

Il Pinot nero, si esprime con sentori fruttati e floreali, buona acidità e un tannino elegante da un lungo finale.

In Alsazia, il pinot nero , risulta poco colorato ma molto fruttato, mentre nello Champagne, vinificato in bianco, spesso in cuvée con pinot meunier, e chardonnay, ci da profumi di viola e glicine, mora e mirtillo, arricchite di cuoio, humus, spezie , sottobosco e pelliccia dopo l'evoluzione, con una ottima persistenza al gusto e all'olfatto.

Questo vitigno , lo troviamo anche nel vino Crémant de Loire della Valle della Loira.

Un altro vitigno che gradisce il clima del nord della Francia è il gamay, che oggi ha notevolmente ridotto la sua quantità, coltivato soprattutto nel Beaujolais, bassa Borgogna, utilizzato per i vini novelli (beaujolais nouveau), ci da un vino, dal colore rosso rubino, sapore fruttato con frutti a polpa rossa, fresco e poco tannico, che , nella Valle della Loira viene utilizzato per i Gamay Rosé dal colore rosa cearasuolo tenue e delicato al gusto.

Un posto a pieno titolo, è occupato dal vitigno Syrah, coltivato nella Valle del Rodano, impiantato, si pensa , da un cavaliere templare , di ritorno da una crociata nel 1224.

Questo vitigno ,usato spesso come monovitigno, coltivato anche a sud, nella Provenza e Languedoc, si esprime con un colore rosso rubino intenso, di struttura, con sentori di violetta e glicine, e un gusto di ciliegia matura, un vitigno adatto anche all'invecchiamento, al termine del quale, si arricchisce di sentori di legno affumicato , cauciù e cuoio.

A sud di Bordeaux, troviamo i classici *vini a taglio bordolese* a base di cabernet sauvignon e merlot con l'aggiunta di cabernet franc, malbec e petit verdot.

Vitigni a bacca nera

Il cabernet sauvignon, che nel Medoc , arriva a un'ottima maturazione, si pensa sia nato da un incrocio tra cabernet franc e e sauvignon blanc, ci da un vino da colore rubino intenso che si esprime con sentori di ribes e mora, vegetali e di peperone verde arrostito , che necessita di un passaggio in barrique ,anche non nuova, per ammorbidirne i tannini molto presenti.

Questo vitigno , viene coltivato anche in Aquitania, in Languedoc e nel Suid Ovest, in Provenza e nelle vicinanze della Valle della Loira.

Nel Bordeaux troviamo anche un altro vitigno eccezionale, il merlot, coltivato nel Medoc, a Saint-Emilion e a Pomerol con i suoi vini intensi, ricchi di colore ai sentori di ribes nero, ciliegia con i suoi tannini che evolvono velocemente, donando eleganza e morbidezza in un connubio prezioso in blend con carignan , grenache, mourvèdre e cinsaut anche nella Provenza a partire dal 1996.

Nelle zone del sud ovest della Francia troviamo il tritico a bacca nera dell'Aquitania, meno intenso del cabernet ma con un tannino morbido dai sentori fruttati e di erba appena tagliata.

Nella Valle della Loira troviamo il cabernet franc, chiamato *brèton e noir dur* , usato in uvaggi con pinot nero e gamay.

Nelle zone meridionali della Provenza, Valle del Rodano e Languedoc-Russillon, troviamo il carignan, il grenache e il cinsaut nel Midi , abbinati in uvaggio con il syrah , merlot e altre uve locali.

Il carignan , è originario dalla Spagna e gradisce il clima del sud, ci da un vino che ha una buona componente alcolica e un tannino aggressivo da mitigare in blend con il grenache.

Il grenache, vinificato in rosato in Provenza, da vini poveri di colore, profumo e tannino, nel Russillon , è utilizzato per i Vin Doux Naturel (vini dolcificati naturali).

Tra i vitigni a bacca nera, ne troviamo alcuni a diffusione locale ma che ci danno vini interessanti.

A Nord, il *mondeuse noir*, ci da vini di colore violaceo dai sentori di ciliegia, nello Jura, *poulsard e trousseau*, ci danno vini meno colorati ma profumati di piccoli frutti rossi, nella Loira, il *grolleau*, viene utilizzato per i vini rosati.

Nel sud ovest, troviamo il *tannat*, un vitigno difficile, alcolico e acido, che necessita di essere equilibrato dall'aiuto del *bouchy* (cabernet franc), e del *fer*.

Vitigni a bacca bianca

Gewurztraminer, Sylvaner, Riesling, Renano, Muscat, Pinot Bianco e Gris, soprattutto in Alsazia, sono vitigni prediligono climi freddi del nord, e che danno tutti sentori profumati di frutti come pesca, susina, mela, agrumi, frutta esotica e tropicale con una vivida freschezza.

Il vitigno a bacca bianca più rappresentativo resta comunque lo chardonnay, coltivato in Borgogna, nello Jura, in Champagne, Savoia, Loira, ma anche in Provenza e nella Languedoc.

I risultati migliori, si ottengono in Borgogna nella Côte d'Or, con i suoi profumi intensi di frutti esotici, gusto fresco, e una persistenza infinita in bocca, ma l'eccellenza assoluta la troviamo in Montrachet e Corton-Charlemagne.

In Champagne, è usato per creare cuvée con il pinot nero.

Nella Valle della Loira, troviamo lo chenin blanc, vitigno versatile, utilizzato per creare spumanti, vini secchi da bere giovani o da invecchiare, ma anche per i vini dolci da uve surmature.

Altro vitigno a bacca bianca è il melon de Bourgogne, nelle vicinanze dell'Atlantico, che raggiunge una buona qualità in un vino chiamato Muscadet dalle note fruttate di agrumi.

Nella Valle della Loira, troviamo il sauvignon blanc che, su un terreno di argilla e calcare, si esprime al massimo delle sue potenzialità, specialmente a Pouilly-sur-Loire, Sancerre e in Aquitania nelle dolci AOC Sauternes e Barsac da uve surmature attaccate da muffa nobile Botrytis cinerea.

Nella Valle del Rodano, troviamo il viognier, vinificato in monovitigno con limitate quantità, ci da vini delicati ed eleganti con sentori di pesca, albicocca e erbe aromatiche.

Scendendo lungo il fiume Rodano, troviamo gli uvaggi di roussanne e marsanne con i vini sapidi e freschi.

Nella parte più a sud del Rodano, troviamo il grenache blanc con i suoi vini di buon tenore alcolico ma che risultano poco freschi e soggetti a rapide ossidazioni.

Un altro vitigno che è molto coltivato a sud di Bordeaux, è l'ugni blanc (trebbiano), che nella Charente, viene utilizzato per essere avviato alla distillazione e ottenere il cognac.

Per finire, in Corsica, troviamo due vitigni utilizzati in blend, il nielluccio simile al sangiovese e lo sciacarello dai colori tenui e sentori di frutti rossi.

Il Vino e La Legge

Nel 1930, in Francia, la legislazione prevedeva due categorie di vino: VDT vine de table, e VQPRD Vine de qualité Produit dans une Région Déterminée che si divideva in AOVDQS Appellation d'Origine des Vin de Qualité Supérieure e le AOC Appellation de Origine Contrôlée.

La nuova legislazione francese, dal 2009, prevede invece la divisione delle categorie dei vini in: Vin de France (ex vin de table), IGP Indication Géographique Protégée, e AOP Appellation d'Origine Protégée.

I Vin de France, comprendono tutti i vini provenienti dalla Francia e possono riportare in etichetta, sia l'annata che i vitigni di cui sono composti.

I Vini IGP, corrispondenti ai nostri IGT, sono ottenuti da zone geografiche limitate, anche molto grandi, esclusi i territori appartenenti alle AOC, e sono accreditati dall'Office National Interprofessionnel des Vins (VINIFLHOR).

Le AOP, Appellation d'Origine Protégée, comprendono solo le AOC.

La AOC, nasce nel 1935 assieme all'INAO Institut National des Appellation d'Origine che aveva il compito di controllo delle AOC.

Nel 2007 l'INAO ha cambiato nome in Intitut National des Origine et de la Qualitè ma ha continuato ad avere il vecchio acronimo INAO.

Mentre le prime AOC comprendevano granti territori come lo Champagne, Mèdoc è Borgogna, oggi sono il 50% dell'intera produzione.

Tutti i grandi vini francesi, sono inseriti nelle AOC, che comprendono anche i VDL Vin de Liquor e VDN Vin Doux Naturel , vini ottenuti con l'addizione di mosto e alcol prima della fermentazione.

I VDL piu' conosciuti sono : Pineaus des Charentes (cognac + mosto), Floc de Gascogne (armagnac), Mac vin Do Jura (grappa e mosto), Ratafià de Champagne (succhi d'uva e acquavite di champagne), Ratafià de Borgogne (mosto+ Marc de Borgogne).

I VDN, invece, si ottengono con l'aggiunta di alcol etilico da vino durante la fermentazione alcolica che a seguito di ciò viene bloccata ottenendo un buon residuo zuccherino oltre ad un'alcolicità rilevante, di cui i piu' famosi sono: Benyuls e il Maury o i vari Muscat.

Andiamo ora a spiegare alcune scritte in etichetta dei vini francesi:

1. **Chateau:** (Bordeaux) vino ottenuto nei vigneti di proprietà
2. **Domaine:** (Borgogna) vino prodotto con uve di una singola azienda anche se i vigneti possono trovarsi in zone diverse
3. **Clos:** (Borgogna) vitigno coltivato in un terreno chiuso da muretti a secco
4. **Côte:** (Borgogna) significa costa, si riferisce alla parte inclinata di una collina che produce vino di qualità
5. **Cru:** l'identificazione di un terreno ben determinato, vigneto o villaggio, da cui si producono vini qualitativamente identificabili grazie alle tipologie del suolo, del clima e della mano dell'uomo (Alsazia, Borgogna e Champagne che hanno anche adottato il termine *Grand Cru*, o vino migliore, di cui al vertice troviamo il *Premier Cru*)

Altre parole che troviamo quando parliamo nello Champagne:

- Cuvèe : puo' essere il succo prodotto dalla prima pressatura delle uve , ma anche l'uso dei diversi vini base usati per l'assemblaggio
- Taille : il succo della seconda pressatura
- Rebèche: il succo della terza pressatura
- Millesimè: il millesimo o l'anno da cui provengono le uve
- Saignée : un sistema per produrre champagne rosè , salasso, contatto e macerazione delle uve con il mosto superiore alle 2 ore per ottenere la colorazione del futuro champagne
- Liqueur de Tirage: miscela di zucchero, lieviti e altre sostanze utilizzate per attivare la presa di schiuma
- Prise de Musse: presa di schiuma
- Perlage: la finezza delle bollicine
- Sur lattes: sui lieviti
- Remuage: movimento delle bottiglie che porta pian piano a capovolgerle permettendo ai lieviti di andare verso la bidule (tappi a corona con un piccolo cilindro di plastica che raccoglie i lieviti per l'estrazione durante le fasi della sboccatura)
- bidule: tappo a corona con un piccolo cilindro di plastica
- Pupitre: pannelli in legno che contengono le bottiglie del futuro champagne durante la rifermentazione in bottiglia
- Gyropalette: Remuage automatizzato che porta le bottiglie a ruotare e capovolgersi con il collo in giù
- Dègorgement: metodo di eliminazione dei lieviti dal tappo della bottiglia
- Liqueur de dosage o d'expédition: miscela di vino e zucchero di canna, zucchero d'uva o fruttosio che si inserisce nella bottiglia dopo la sboccatura per ricolmarla
- Poignettage: tappatura con il classico tappo di sughero

- *Mirèe*: sosta delle bottiglie in cantina prima della etichettatura
- Blanc de Blanc: ottenuto da uve a bacca bianca
- Blanc de Noir: ottenuto da pinot nero e pinot meunier in purezza o in assemblaggio con altre uve a bacca nera
- Brut Nature: detto anche Champagne sans dosage, uno Champagne secco , senza aggiunta di zucchero, da un residuo pari a < 3 g/l
- Extra Brut: tra 0 e 6 g/l di residuo zuccherino
- Brut: < 12 g/l di residuo zuccherino
- Extra sec o Extra Dry: 12 – 17 g/l di residuo zuccherino
- Sec: 17 – 32 g/l di residuo zuccherino
- Demi Sec: 32 – 50 g/l di residuo zuccherino
- Doux: > 50 g/l di residuo zuccherino

Singole Regioni di Produzione e vini delle stesse

Lo Champagne e la sua storia

In questa terra, il vino e il terreno hanno fatto una storia unica al mondo, con milioni di bottiglie prodotte ogni anno ,creando le bollicine più famose della terra.

Lo champagne è un vino , bianco o rosato, che ci accompagna con la sua freschezza, morbidezza e sapidità , nei momenti più festosi della nostra vita.

Forse, non tutti sanno che nello Champagne, le prime viti ad essere coltivate furono a bacca nera tra il XIII e il XIV sec., producendo dei vini che non ebbero un gran successo se messi a confronto con quelli del Bordeaux che , ben presto, portò ad un progressivo declino del vino rosso prodotto in questa regione, così come anche i bianchi che risultavano troppo ricchi di acidità e di facile ossidazione.

Ma , nel corso del XVII secolo, si cominciarono a produrre vini frizzanti bianchi da uve a bacca nera, detti *Vin Gris* , dove i vini, imbottigliati a marzo, con il rialzo delle temperature facevano una seconda fermentazione in bottiglia, con i lieviti, che si risvegliavano e consumavano gli zuccheri rimasti producendo anidride carbonica ,con bollicine che continuavano a persistere anche dopo il passaggio dalla botte alla bottiglia per poter essere trasportate.

La storia leggendaria dello Champagne, ebbe inizio con il monaco benedettino Dom Pierre Pérignon, nelle cantine dell'Abbazia di Hautvillers, che , studiando a fondo le diverse tipologie di vitigni da utilizzare, l'introduzione del tappo di sughero, e cercando di ottenere un vino più limpido possibile, creò quello spumante che piacque molto ai nobili del tempo e a tutta l'Europa.

Il successivo passo verso la perfezione dello Champagne, nel XIX sec. arrivò con innovazioni importanti nelle tecniche, come ad esempio l'invenzione dello strumento per misurare la quantità di zucchero e lo studio dei lieviti di Maumenè e Pasteur.

L'esplosione del fenomeno Champagne in tutto il mondo nel 1900, fece nascere l'esigenza di regolamentarne la produzione e nel 1936 nacque l'AOC Champagne con la conseguente demarcazione dei territori e del sistema di conduzione dei vigneti oltre alle indicazioni dettagliate circa il metodo di produzione.

Il clima e i territorio

A circa 150 km ad est di Parigi, troviamo il territorio dello Champagne, una zona che rappresenta condizioni estreme per la coltivazione della vite.

Il clima, oceanico e continentale porta le temperature media a 10 °C quasi tutto l'anno, tranne nei mesi di luglio e agosto dove la temperatura sale a 16°C per la maturazione delle uve.

Poche sono le piogge, ben distribuite nei mesi, ma con il forte rischio di gelate sempre in agguato.

Il vigneto dello Champagne è lungo 200 km e largo tra 200mt e 3 km , con un terreno fatto di gesso, marne, calcare, argille, sabbie e silicio che creano la varietà del *terroir*.

Argilla , sabbia e gesso chiamato craie, roccia friabile e farinosa, sono importantissime, perchè si comportano da regolatori di calore e umidità.

Lo Champagne, che si trova nella parte a nord est della Francia , può essere diviso in quattro grandi zone: a nord ,*Montagne de Reims* , sendendo un po' più a sud ,lungo il fiume marna , troviamo la *Vallée de la Marne*, scendendo ancora verticalmente verso sud, troviamo le zone *Côte de Blancs* e *Sézanne*, ed infine, molto piu' a sud, la zona di *Aube*.

Nella zona della *Valle de la Marne*, il vitigno che si esprime al meglio è il *pinot meunier*, con note di pera, mela, pinolo e con una buona acidità dove , i vigneron indipendenti come Denis Salomon , Xavier Leconte e Robert Allait , riescono a interpretare bene le doti di questo *terroir*.

Nella zona *Montagne de Reims*, viene coltivato il *pinot nero*, dai profumi di ribes bianco e un finale minerale, in cui molte maison, fanno un ottimo champagne: Roederer,Mumm, Piper-Heidsieck e Pol Roger, creano grandi cuvèe de prestige.

In questa zona troviamo anche la Cantina Cooperativa Mailly, che assieme anche ad altri, come Jaquesries Beaufort e Egly-Ouriet, riescono a creare champagne di prestigio e di raffinata eleganza.

Nelle zone delle Côte des Blancs e Sèzanne il vitigno piu' importante è lo *chardonnay*, in cui le radici delle viti, in un terreno ricco di gesso, fanno raggiungere all'uva e ai vini ,livelli di altissima eleganza negli spumanti prodotti da maison come Bollinger e Perrier-Jouët, regalando profumi di fiori, agrumi e una speciale freschezza, mineralità e sapidità .

Infine, in *Aube*, domina il *pinot nero*, che qui, rispetto alla zona della Montagne de Remis, ha un sentore vegetale piu' marcato, in cui si troviamo i produttori Drappier, Devaux, Cristian Senez e Gallimard.

La Filosofia dello Champagne

Per ottenere un ottimo champagne, si parte dai vitigni, in genere pinot nero, pinot meunier e chardonnay , che devono essere coltivati solo in terra di Champagne, la raccolta manuale delle uve e dalla pressatura soffice ,oltre ad una resa regolamentata che non fa ottenere più di 2550 lt di succo per 4000 kg di uve, sono la base per ottenere un ottimo champagne.

Il prodotto della prima pressatura si chiama **cuvée**, termine utilizzato anche quando si parla di assemblaggio di vini base per lo champagne, il succo della seconda pressatura produce 500 lt e si chiama **taille**, infine, la terza, si chiama **rebèche** e può essere usata per la distillazione.

Dopo aver subito una prima chiarificazione, il succo, viene fatto fermentare separatamente, vitigno per vitigno se i mosti sono ottenuti da più vitigni , nei mesi tra novembre e gennaio.

Dopo la fermentazione, i diversi vini base ottenuti vengono assemblati per creare la cuvée nel caso di annate diverse di provenienza dei vini base , oppure, se sono di una unica annata, in etichetta porteranno la scritta millesimè.

Se si vuole ottenere uno champagne rosè, bisogna aggiungere del vino rosso da pinot meunier oppure , per un migliore risultato, pinot nero.

Un altro sistema per i rosè, è detto Saignèe, (salasso), che , utilizza pinot nero e/o meunier, nella produzione con una macerazione che può durare da poche ore a più tempo per ottenere uno Champagne Saignèe che va dal colore rosato chiaro ad un rosa intenso.

Questa tipologia di champagne, prevede l'utilizzo solo di uve pinot nero o in combinazione con il meunier ed è limitata ad alcuni piccoli produttori d'elite.

La Cuvée, viene addizionata con il liqueur de tirage, zuccheri, lieviti e altre sostanze, per essere imbottigliata nelle classiche champagnotte che verranno lasciate riposare in cantina a 10 -12 gradi in posizione orizzontale, per permettere la presa di spuma in un lasso di tempo di circa due mesi.

Successivamente le bottiglie sono sottoposte a lungo riposo fino alla morte dei lieviti per autolisi, cedendo allo champagne tutte quelle sostanze che determineranno il bouquet dello stesso.

La durata di questo affinamento varia a seconda del tipo di cuvée.

Nella cuvée standard è di due o tre anni, nella cuvée millesimè, varia da tre a cinque anni, mentre in una cuvée de prestige da cinque a dieci anni

quando si pensa che questo processo debba essere concluso, le bottiglie vengono ruotate e girate con un movimento detto remuage manuale (nelle pupitre per alcune settimane) o meccanico (gyropalette in circa sette giorni) , che porta i lieviti esausti verso la bidule (il tappo a corona).

Per eliminare i lieviti, le bottiglie ,vengono messe a testa in giù in un liquido a -25 / -28 gradi, ed una volta stappate, la pressione interna della bottiglia , farà uscire fuori il pezzo di ghiaccio che era all'interno del collo ,espellendo le particelle in sospensione dei lieviti esausti.

Questa operazione viene detta sboccatura o dègorgement, a seguito della quale, per reintegrare la piccola quantità di liquido perso, prima dell'inserimento del tappo di sughero e della rete di metallo, si inserisce nel collo della bottiglia il liqueur d'expédition, una miscela di vino e zucchero di canna o fruttosio.

Infine, per permettere il completo discioglimento del liqueur d'expédition, la bottiglia fa una ulteriore sosta in cantina (mirée), per passare alla definitiva etichettatura finale prima della

commercializzazione.

Vini e Vitigni

Nella produzione dello Champagne, giocano un ruolo di prime donne, il pinot nero, il pinot meunier e lo chardonnay come monovitigni o in assemblaggio.

Le tipologie di allevamento sono quattro: il cordon de royat come il nostro cordone speronato, specie per il pinot nero, il vallée de la Marne , utilizzato nell'omonima zona, soprattutto per il pinot meunier, lo chablis per lo chardonnay e il guyot per tutti i tipi di vitigno usati.

Altri vitigni utilizzati secondo disciplinare, possono essere il petit meslier e l'erbane.

Lo chardonnay, coltivato per il 29%, si trova soprattutto nelle zone gessose di Côte de Blancs e de Sèzanne.

Le sue caratteristiche organolettiche sono note di agrumi e fiori di biancospino, acacia, lime e ananas , con un leggero tocco minerale.

Un gusto fresco che ci da freschezza ed eleganza con una piccola predisposizione all'invecchiamento.

Nello champagne Blanc de Blancs della Côte, troviamo solo chardonnay in purezza con le sue note giovanili di mela, susina e fiori bianchi , perfetto in abbinamento con gamberi alle erbe aromatiche.

Nel Blanc de Blancs più evoluto, invece troviamo sentori di nocciola, burro fuso , grano tostato e confetture di agrumi , un colore giallo paglierino tendente al dorato, una buona morbidezza e un retrogusto finale ammandorlato , perfetto con un formaggio coulommiers e camembert: un **formaggio a base di latte di mucca "crudo"**. È un formaggio a pasta molle con crosta fiorita e di colore bianco. Ha forma rotonda, peso di circa 250 g ed è prodotto con circa 2 litri di latte.

In terra di Champagne, il vitigno più diffuso è il pinot nero 38%, soprattutto nella Montagne de Reims, e nell'Aube dove raggiunge l'87% della produzione.

Quando viene vinificato in bianco, ci da un vino di struttura e longevità dai forti sentori di frutti di bosco.

Se viene vinificato in purezza, ci da uno champagne, di corpo, dai profumi vegetali e frutti di bosco , ribes bianco e rosso, da una spiccata sapidità, che dopo qualche anno, si trasforma, nel colore giallo dorato e un profumo con accenni balsamici, e con una freschezza moderata che lo rende più equilibrato con una nota finale di mandorla tostata, perfetto in abbinamento con petto d'anatra affumicato.

Nel caso dello Champagne Rosè, il colore varia tra un rosa tenue e un rosa corallo.

Il secondo vitigno a bacca nera della regione della Champagne è il pinot meunier dalla Valle de la Merne all'Aisne per il 32%, ci da un vino che tende ad evolvere rapidamente con note di frutta di pera e pesca bianca, oltre a pinolo e banana matura che però tende a spegnersi velocemente.

Quando viene vinificato in purezza, offre profumi di acqua di rose, pera, arachide tostata e noce, pesca nettarina e agrumi, dalla delicata mineralità.

Infine troviamo due antichi vitigni a bacca bianca , l'arbane e il petit meslier vitigni dalla freschezza predominante , ormai quasi del tutto abbandonati.

Alsazia

L'Alsazia, oggi riconosciuta come una delle regioni fra le più significative nel mondo vitivinicolo della Francia, divenne terra francese solo dopo la fine della seconda Guerra Mondiale e ottenne la sua AOC Alsace solo nel 1962.

I segni della occupazione tedesca rimangono anche oggi nei nomi dei paesi, dei vigneti e nella gastronomia che ne risente l'influsso.

Uno dei piatti tipici, da gustare con un riesling, è la choucroute, un insieme di carni di maiale e crauti cotti nel vino bianco e birra, oppure con salsicce di maiale, manzo e lardo valorizzate dalla birra alsaziana.

Un altro piatto a base di carni e patate da gustare con un fresco pionot noir è il bacheoffe, o le tarte flambée con formaggio fresco oppure il pollo cotto e servito con tagliatelle in bianco “coq au Riesling”; patè di fegato servito con un gewurztraminer, per finire con il dessert, il Kougelhop a base di burro e ripieno di mandorle e uvetta da abbinare a un pinot gris vendemmia tardiva.

Il vigneto alsaziano, protetto dalla catena montuosa e affacciato sul Reno, gode dei suoi benefici influssi formando un terroir unico che troviamo nei suoi vini.

Il clima continentale, con autunni secchi, permette la completa maturazione fenolica delle uve che in alcuni casi, attaccati dalla muffa nobile Botrytis cinerea, danno ai vini una speciale concentrazione di profumi eccezionale.

I terreni sono ricchi di argilla, gesso e scisti e in un unico caso, al Gran Cru Rangen, il suolo vulcanico dà ai vini una decisa impronta minerale.

Le tipologie di allevamento sono a guyot semplice e doppio.

L'Alsazia vitivinicola è una fascia di territorio longilineo a est al confine con la Germania e si può dividere in due macro zone da nord a sud: Bas-Rhin (Basso Reno a Nord) e Haut-Rhin (Alto Reno a Sud).

Molto suggestivo il periodo della vendemmia, quando al posto dell'acqua, nelle fontane, scorre vino novello, in un mondo incantato fatto di sagre, balli e feste.

Il vigneto alsaziano è quasi totalmente a bacca bianca dove troviamo il gewurztraminer, il riesling, il muscat d'Alsace e pinot gris, seguiti da pinot bianco, Klevener, de Heiligenstein e pinot nero.

I Vitigni a bacca bianca:

Il vitigno principe dell'Alsazia, anche se non il più coltivato, è il Gewurztraminer, che da il meglio di sé, specie quando è attaccato dalla muffa nobile con intensi profumi e morbidezza perfetto in abbinamento con il formaggio munster o altri a crosta lavata.

Il vitigno più coltivato è il riesling, da cui si possono ottenere vini secchi, leggeri e snelli.

Un vitigno duttile con un buon residuo zuccherino che permette di avere vini dai sentori agrumati che possono diventare di agrumi canditi nelle Sélection de Grains Nobles.

Permette anche una buona capacità di invecchiamento, donando, col passare degli anni, anche note di idrocarburi.

Sono vini da abbinare a piatti di crostacei con salse piccanti speziate.

Il muscat d'Alsace (muscat blanc à petits grains), buon vitigno aromatico che non raggiunge la potenza olfattiva del gewurztraminer, e che può essere abbinato ad aperitivi, ha sentori muschiati e di mela renetta.

Così come è avvenuto per l'Italia, anche in Francia è stata tolta la parola Tokay dall'etichetta per volere dell'Europa.

In Francia, si narra che il Tokaj, fu portato dall'Ungheria da un certo Barone Lazare de Schwendi, che diede ordini di impiantarli e coltivarli per ottenere vini dolci come quelli ungheresi.

Successivamente, venne scoperto che quelle viti vennero gradualmente sostituite dal pinot grigio detto appunto Tokay pinot gris fino al 1 aprile 2007, quando l'Europa ne vietò la scritta in etichetta.

Il pinot gris, nasce da una mutazione del pinot nero, e si presenta in sfaccettature diverse,

trasformandosi in vini beverini o più impegnativi che possono avere un olfatto semplice oppure tanto complesso da sembrare quasi un aromatico.

Il **pinot bianco**, è un vitigno che ci da vini freschi e leggeri con sentori di frutta come mela e pera da abbinare a un buon antipasto.

Il **sylvaner**, è sempre un vitigno a bacca bianca , che offre vini freschi e fruttati con sentori erbacei e citrini.

L'ultimo vitigno a bacca bianca è il **Klevener de Heiligenstein** che prende il nome dalla città in cui è coltivato dandoci vini poco aromatici, freschi e fruttati.

I Vitigni a bacca nera:

Unico vitigno a bacca nera dell'Alsazia è il **pinot nero** che non si esprime al meglio delle sue potenzialità donandoci vini semplici , dai colori tenui da servire freddo, per esaltarne i profumi di lampone e rose.

La classificazione dei vini in Alsazia:

L'AOC Alsace , che comprende 119 comuni, rappresenta il 79% della produzione.

In etichetta , troviamo anche il vitigno utilizzato, e il comune o il vigneto di provenienza (lieu-dit).

Solo in alcuni casi sporadici si ricorre a uvaggi di diversi vitigni con almeno il 50% di quelli nobili, ma normalmente si utilizza il monovitigno come nel caso dei Grand cru.

Marcel Deiss è l'unico ad esser autorizzato a produrre Grand cru con uvaggi che non sono riportati in etichetta.

Nella **punta più alta** della piramide della classificazione qualitativa dei vini in Alsazia c'è la **AOC Alsace Grand cru** dove i vini devono essere ottenuti solo da vitigni nobili, e in etichetta dobbiamo trovare l'annata di produzione e il vitigno.

Sotto le AOC Alsace e Alsace Grand cru, troviamo **due sottodenominazioni** : **AOC Alsace Vendange Tardive e AOC Alsace Sélection de Grains Nobles**

Nella Vendange Tardive, le uve sono raccolte due settimane dopo la data ufficiale della vendemmia e vengono attaccate dalla muffa nobile creando varianti di vini più o meno dolci e aromatiche in cui è consentito un residuo zuccherino per equilibrare l'acidità elevata.

Nella Sélection de Grains Nobles, le uve vengono attaccate dalla muffa nobile e raccolte in diversi passaggi detti *tries*, diverse settimane dopo la data della vendemmia ufficiale.

Un'altra denominazione è l'AOC Cremant d'Alsace, spumanti freschi, con rifermentazione in bottiglia da pinot bianco , ma anche da pinot nero, gris, riesling e chardonnay ,dai sentori erbacei e floreali da servire con un aperitivo.

La versione rosè è ottenuta solo da pinot nero.

Nei vigneti premier cru, in Alsazia, non è prevista classificazione nel disciplinare.

L'AOC Alsace Grand cru, si snoda lungo un percorso di circa 175 km lungo l'Alto Reno (Hut-Rhin) fino ad arrivare a Thann.

Nel Basso Reno il vigneto più importante è Moenchberg nei comuni di Andlau e Eichhoffen, su 12 ettari di terreno argilloso e limoso in cui insistono due importanti vigneti Remy Gresser e Andlau con coltivazione di resling che può arrivare a lunghissimi invecchiamenti.

Nel comune di Bergheim, si trova il Grand cru Altemberg de Bergheim , un terreno di 35 ettari di marne e calcare rosso in collina a circa 300 mt di altezza in cui si coltivano gewurztraminer e riesling che danno vini con grande attitudine all'invecchiamento.

In queste zone troviamo anche produttori come Jean Michel Deiss che producono vini da assemblaggi memorabili, con l'obbiettivo di comunicare che l'elemento fondamentale nella produzione di un vino, rimane il territorio di provenienza delle uve.

Nella zona di Zellemburg, su un terreno marnoso-calcareo, di 53 ettari in collina, con esposizione

a sud e sud ovest, si coltiva un Riesling molto profumato , ancora oggi riconosciuto come uno dei vigneti più idoneo ad ottenere degli ottimi Ventange tardive e Sèlection de Grains Nobles.

Nella Zona di Kayserberg, troviamo un'azienda condotta solo da donne che producono ottimi rielsing , gewurztraminer e pinot gris su terreni marnoso calcarei.

Brand, nel comune di Turckheim, ha la particolarità di un terreno di 58 ettari vitati nel quale alcuni produttori utilizzano sistemi di allevamento biodinamico per la lavorazione della uve per dare un segno profondo della matrice territoriale ai propri vini, tanto che quelli ottenuti da uve dei vigneti di Rangen de Thann , Goldert, Hengst e Clos Windsbuhl, sono straordinari.

Nel comune di Gueberschwihr il giallo dorato arriva dal gewurztraminer su un terreno calcareo di 45 ettari sempre in collina.

Nella zona del comune di Thann il Gran cru più conosciuto è Rangen, nella parte a sud dell'Alsazia, dove un il clima influenzato dal fiume Thur e la montagna di Thann, creando le condizioni migliori per la coltivazione della vite proteggendola dalle gelate primaverili.

Questo vigneto, su un suolo di origine vulcanica, da ai propri vitigni e vini, una buona dose di mineralità che gli trasmette carattere e longevità.

Infine, va ricordato , che in Alsazia , si producono anche dei distillati , eau de vie, di frutta e ottime birre.

La Lorena

Situata a nord est della Francia , la Lorena è una piccola regione che raggruppa tre distretti: la Cotes de Moselle, la Cote de Meuse e la Cote de Toul.

In questo piccolo territorio, furono sempre i Romani a incoraggiare la coltivazione della vite nel corso del III sec. d.C. Che si espanse fino ad arrivare a 48.000 ettari , totalmente distrutti nel XIX sec. Ad opera della fillossera.

La coltivazione della vite venne quasi totalmente abbandonata ,sia a causa delle due guerre tra Francia e Germania del 1870 e del 1914 , sia perchè l'impianto delle acciaierie che davano redditi migliori, fece svuotare le campagne fino agli anni '80 , periodo di rinascita dell'attività vitivinicola della Lorena.

Il clima e' continentale con inverni freddi e rigidi che producono anche molte nebbie con conseguente aumento della umidità.

I terreni sono di marne e gesso nel lato che confina con Parigi , mentre granitici nel lato est.

I principali vitigni sono : auxerrois, aligotè, aubin, pinot bianco e muller turgau per quelli a bacca bianca, mentre gamay e pinot nero per quelli a bacca nera.

Nella AOC Cote de Toul, si coltiva pinot nero in purezza con vini di modesta struttura e poco tannico mentre, i bianchi da auxerrois, risultano freschi e beverini .

Nella stessa zona troviamo i Vin Gris de Toul , rosati con sfumature ramate ottenute da pinot nero.

Nella AOC Vin de Moselle si producono vini bianchi da auxerrois poco alcolici e poco consistenti, ma di grande acidità.

BORGOGNA

In Borgogna, dominano la scena i vitigni Chardonnay e Pinot Nero.

Lo **Chardonnay**, vinificato in acciaio o in botte, nello Chablis o in Cote d'Or, esprime tutte le sue essenze come in nessun'altra parte del mondo: Floreale, Vegetale, e Freschezza senza tralasciare la Pietra Focai.

Il **Pinot nero**, esprime tutta la sua eleganza soprattutto in Cote d'Or, con una potente struttura che si raffina ulteriormente anche dopo 10 anni di evoluzione.

Il **Gamay**, da cui ottenere i famosi Beaujolais Nouveau e Primeur, vini fruttati e beverini vinificati in acciaio a bassa temperatura, è l'ultimo dei vitigni principali coltivati in Borgogna.

In Borgogna troviamo varie feste religiose come quella di San Vincenzo patrono dei viticoltori, e la famosa asta del vino tenuta da Christiè's, a novembre, con la vendita di vini bianchi e rossi provenienti dai vigneti dell'Hospices de Beaune.

La cucina della Borgogna, è ricca di speziature e aromi che si abbinano perfettamente ai vini prodotti in questo territorio, come le escargot à la bourguignonne, con un savigny blanc, o il pinot nero per le carni rosse, senza dimenticare il famoso e pregiato Màcon-Villages Chardonnay, dai sentori sfumati offerti dalla Botrytis cinerea, per accompagnare il pain d'epice (pane speziato dolce).

Storia della Borgogna

Il nome di questa terra, è stato assegnato dai Burundi dopo il I sec d.C., ma la coltivazione della vite fu introdotta dai Romani per poi essere destinata ad uso e consumo della famiglie nobili francesi.

La Borgogna ha rappresentato un punto di passaggio tra il nord Europa e il Mediterraneo e ha influenzato i destini della Francia, essendo stata un potente Ducato francese.

A partire dal VII sec. d.C., la coltivazione dei vigneti fu portata avanti dai monaci Benedettini e Cistercensi, nelle loro abbazie di Citeaux, Cluny, e i vigneti di Maconnais, Chalonnais e Côte d'Or.

I vini della Borgogna, arrivarono presto sulle tavole di Papi e alla corte di Parigi, ed ebbero un successo tale che si cominciò a pensare di selezionare questi vigneti, proteggendone l'identità, e sostituendo ben presto, il gamay con il pinot nero e, il pinot bianco e grigio, con lo chardonnay.

A nord, troviamo i vini di Beaune prodotti nella Côte, e a sud quelli della Bassa Bourgogne oggi Yonne.

Nel XVII sec., la Borgogna, fu un grande e potente ducato e raggiunse le attuali dimensioni di territorio, producendo vini di qualità anche con un prezzo elevato.

Nel 1789, la Rivoluzione Francese, cambiò le carte in tavola, infatti, i terreni, confiscati al clero, furono spezzettati in piccoli possedimenti che caratterizzano ancora oggi la Borgogna.

Nacquero le prime maison di affinamento e vendita del vino e la figura del négociant presente anche oggi in tutta la Francia.

Nel 1800, nacque la classificazione dei vigneti in Prima, Seconda e Terza Cuvée de Finage e venne dato agli attuali Grand Cru il titolo di tête de cuvée (testa della cuvée).

Ricordiamo i Romanée-Conti, Clos de Vougeot, Bâtard-Montrachet e Clos de Tart che rappresentano il meglio del vigneto borgognone.

Con l'arrivo della fillossera, si cambiò sistema di allevamento abbandonando quello francese che metteva le viti in modo disordinato e cominciando ad adottare i filari, come inventato da Jules Guyot, che adottò anche il sistema di potatura a cui fu dato il suo nome.

I quattro vitigni che rimasero da quel momento in poi furono: pinot nero, chardonnay, aligoté e gamay.

La prima AOC di Borgogna, fu istituita nel 1936 Morey-Saint-Denis, e la centesima, Bourgogne Tonnerre, nel 17 luglio 2006.

Il Clima e il Territorio

I vigneti della Borgogna, hanno una estensione verticale di circa 250 km da Chablis a nord fino a Mâconnais a sud nei confini con la Valle del Rodano.

Il clima è di tipo continentale con inverni freddi e gelate frequenti che hanno portato allo spostamento dei vigneti in collina.

Piove poco in fase di germogliamento ,ma abbastanza , durante il periodo della fioritura e vendemmia.

I terreni sono di calcare, marne e argilla con sedimentazioni marine.

Il territorio si può dividere in cinque macro zone: Auxerrois e Chablis a nord, nello Yonne, poi, la Cote d'Or, lo Chalonnais ,Maconnais e il Beaujolais.

A nord, nello Chablis e in Auxerrois, i terreni sono calcarei e marnosi,

Nella Cote d'Or, il terreno è di tipo calcareo e permette la coltivazione del pinot nero che può esprimersi al meglio a nord , mentre a sud, argilla e marna, sono ottimi per lo chardonnay.

Nello Chalonnais e Maconnais, il terreno di argilla , calcare, marne, e silicio permette la coltivazione di pinot nero e chardonnay con risultati di vini meno strutturati di quelli della Cote d'Or.

Ottimi crémant de Bourgogne, si ottengono in Bouzeron, mentre in Beaujolais, calcare scisti e granito, combinati a sabbie e argille, danno ottimi risultati per il gamay.

Vitigni e Vini

I vitigni utilizzati in Borgogna sono essenzialmente tre: pinot nero, chardonnay e gamay.

I sistemi di allevamento fanno capo al guyot a spalliera.

Pinot nero e chardonnay, si producono quasi alla pari con circa 85% dell'intera produzione.

Questi vitigni si esprimono bene con 3-5 anni di invecchiamento per i bianchi e 5-10 anni per i rossi che possono evolvere anche fino a 40-50 anni.

Il pinot nero, si esprime al meglio nelle zone settentrionali della Cote d'Or, sfoggiando un ricco bouquet di note fruttate e floreali, ribes, more, rovo, lampone, ciliegie, prugna e violetta, che , dopo evoluzione si arricchisce di sottobosco, humus, spezie, foglie secche, tartufi e un ricordo si selvaggina.

Questo vitigno, si presenta succoso in gioventù e ricco di tannini che , nel tempo, si trasformano in un vellutato equilibrio e una notevole persistenza olfattiva.

Il gamay, detto gamay noir à just blanc, per distinguerlo dal gamay teinturier, è un vitigno molto produttivo, la cui coltivazione è concentrata nel Beaujolais, vinificato con una macerazione a freddo produce vini fruttati e floreali con sentori di ciliegie e lampone, da consumarsi entro 1-2 anni.

Lo Chardonnay, è l'alter ego del pinot nero in borgogna ed è coltivato soprattutto nelle zone dello Chablis, Yonne, a sud della Cote d'Or e a Montrachet con risultati eccellenti , punto di riferimento per tutti gli chardonnay del mondo.

Nel Maconnais e nello Chalonnais, scendendo più a sud, lo chardonnay scende anche di livello , risulta più debole e destinato a un consumo in tempi più brevi.

Le tipologie di vinificazione dello chardonnay variano da zona in zona, infatti, nello **Chablis**, si usa l'acciaio per ottenere un vino, ricco di acidità e sentori fragranti di fiori, frutti, acacia, biancospino, mela, pompelmo e ananas; nella **Cote d'Or**, si utilizzano botti da 228 lt (piece bourguignonne) o da 114 lt, che dopo la fermentazione e l'affinamento, danno al vino note di mandorla, arachide, burro fuso, miele, fiori gialli, ananas candito e spezie con una buona freschezza e sapidità che sorprendono nel tempo.

Nella Zona di **Aligotè**, lo chardonnay impiantato in un terreno argilloso, marnoso e granitico, ci da un vino un po' asprigno con sentori di mela verde che purtroppo tende a ossidarsi velocemente.

Il Sistema delle Denominazioni in Borgogna

La Borgogna, in riferimento ai propri vigneti, detti Climat, ha sviluppato un proprio regolamento in fatto di AOC dividendole in 4 categorie e chiamandole: Appellation Regionale, Appellation Communale, Premier Cru e Grand Cru.

1. **Appellation Regionale:** 23 AOC di vini bianchi rossi e rosati, da uve provenienti da tutta la regione
2. **Appellation Comunale:** 44 AOC di vigneti ben definiti a livello comunale, (Chablis, Pommard, Beaune) da cui devono provenire le uve destinate ai vini che possono provenire anche da un solo vigneto.
3. **Appellation Premier Cru:** si trovano all'interno dell'Appellation Communale e rappresentano vigneti o climat, all'interno di Parcelle (piccole parti) di particolare pregio che diventano Premier cru o climat semplici in base alla categoria di appartenenza.
I climat premier cru, li troviamo nei vigneti meglio esposti e con migliore composizione del terreno, mentre i *climat semplici*, sono delle scritte che un vigneron, può inserire in etichetta, qualora possessore di più climat, fornisce per un anno specifico, uve solamente da uno dei suoi climat.
Le differenze in etichetta, le notiamo dalla grandezza dei caratteri che nelle premier cru, tutte maiuscole, mentre in climat semplici, sono scritte con caratteri più piccoli.
4. **Appellation Grand cru:** rappresentano l'eccellenza dei climat, e in etichetta, la scritta Grand cru, risulterà fatta con caratteri più piccoli.

Le Zone Vitivinicole

Le zone vitivinicole della Borgogna sono 5 : Yonne, Cote d'Or (Cote de Nuits e Cote de Beaune), Chalonnais e Maconnais, ed infine Beaujolais.

Yonne:

Lo Yonne, si trova nella parte settentrionale della Borgogna e ha la sua AOC più rappresentativa in Chablis famosa per la coltivazione esclusiva dello chardonnay.

Possiamo dire che Chablis, è la patria dello chardonnay, che trova il suo habitat migliore nei vigneti che si estendono per circa 20 km in cui, quelli migliori, sono impiantati nei terreni di calcare scuro e ben drenato.

Visto che in questi luoghi sono frequenti le pericolose gelate primaverili, sono state impiantate delle stufe con aspersione di acqua tra i filari.

L'AOC Chablis, si divide in quattro zone: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier cru, Chablis Grand cru.

Si parte con vini che possono arrivare a 3 anni di evoluzione per finire con la Grand cru nella quale, i vini, possono evolvere fino a 15 anni.

I vigneti **Petit Chablis**, si trovano nelle zone più alte con vini di un **giallo verdolino** e sentori di pompelmo e limone, accenti vegetali e leggermente minerali da affiancare ad un risotto con gli scampi.

Nella zona più pianeggiante troviamo la massima coltivazione dello **Chablis**, con vini **giallo paglierino**, freschi con una discreta possibilità di evoluzione da abbinare a un formaggio di capra o alle escargot alla bourguignonne.

La zona Chablis Premier cru, comprende 79 vigneti, posti sulle rive del fiume Serein, raggruppati in 17 climat.

I vini prodotti, in questo caso, hanno un profumo complesso, con sentori di pietra focaia, frutti a polpa bianca, agrumi, burro, miele e frutta secca dopo evoluzione, da abbinare all'aragosta alla catalana.

Nel comune di Chablis troviamo i vigneti migliori, esposti a sud-est e sud-ovest che danno le 7 Chablis Grand Cru che, rispetto alle Premier Cru, data la loro più lunga evoluzione in botte, hanno

uno spettro olfattivo che si arricchisce di sentori di sottobosco, confettura di lime, felce secca, anice stellato, pepe bianco, note minerali e una lunghissima persistenza aromatica.

Questi vini si possono abbinare ai frutti di mare e alle carni bianche arrostiti.

Nello Yonne, si coltiva anche pinot grigio nella AOC Bourgogne Cote Sait-jaques ma anche sauvignon blanc nella AOC Saint-Bris, con i suoi sentori di erba tagliata e peperone giallo, agrumi e fiori di campo.

Cote d'Or

Fino al 1416, i vini della Cote d'Or, erano chiamati *vin de Bourgogne*, poi, a poco a poco, questi vini, cominciano ad conquistare una propria identità, tanto che all'inizio del XIX sec., si arrivò ad ottenere il piano delle cru dei vigneti, e il concetto di millesimo e affinamento.

Questo processo fu favorito dal fatto che Digione, capitale del Ducato di Borgogna, diventò prefettura del dipartimento della Cote d'Or.

I vini prodotti, furono quasi totalmente rossi, ed ancora oggi il vino bianco si attesta al 25% della produzione.

La *Cote d'Or*, che si allunga per circa 50 km di lunghezza e 3 km di larghezza, si divide in due sezioni che a nord prende il nome *Cote de Nuits e a sud Cote de Beaune*.

La Cote de Nuits, ha una ottima esposizione idonea all'allevamento del Pinot nero che, in questa zona da il meglio di se in fatto di profumi e struttura.

I vigneti sono coltivati in collina e i terreni sono ricchi di argilla e marna che danno anche ottimi risultati allo chardonnay, un vitigno che, in queste zone, dà vini, ricchi di struttura e capaci di buona evoluzione.

Alcune Grand cru di questa zona sono: Bonnes Mares, Chambertin, Chappelle, Clos de Tart ect.

La AOC Marsannay, vicina a Digione, prevede un vino rosso rubino, floreale e fruttato perfetto in abbinamento con la faraona al forno.

In questa AOC, si produce anche vino bianco da chardonnay e vino rosato da pinot nero.

Nella AOC Fixin, invece, si producono solo rossi da pinot nero.

Nella AOC Gevrey-Chambertin, l'apice gustativo si del pinot nero, si raggiunge nelle sue 9 Grand cru, terreni che gli conferiscono una splendida complessità aromatica con una potenziale evoluzione che può raggiungere 15, 30 o addirittura 50 anni di affinamento, con possibili abbinamenti a pasti a base di cacciagione e selvaggina.

Da notare come ogni Grand cru, si distingue, dall'altra, nella produzione del proprio vino da pinot nero, per delle peculiarità precise, come ad esempio, maggiore struttura, perfetto equilibrio, grande finezza già nel corso dei primi anni, tannini vellutati e profumo di viole, grande tannicità senza penalizzarne la finezza ect.

L'AOC Morey-Saint-Denis, si distingue per la produzione di un buon chardonnay dalle note floreali e fruttate, ma soprattutto per il vino da pinot nero dominato da note fruttate, mirtillo mora e ciliegia e prugna rossa in gioventù che si trasforma in secca con l'evoluzione.

Questi vino si abbina perfettamente con il coniglio con la senape di Digione.

Morey-Saint-Denis, possiede anche alcuni Premier cru e 5 Grand cru da cui vinifica ottimi pinot neri, di celebrata eleganza con sentori di fragola, ciliegia selvatica e mirtillo, sottobosco e humus, tartufo e liquirizia, pelliccia e cuoio, che possono arrivare ad affinare anche per 30 anni.

I vini definiti come i più femminili della Cote de Nuits, si trovano nella AOC Chambolle-Musigny dal nome del villaggio Combe de Chambolle su terreni di argilla calcare e detriti della parte alta e bassa della collina cui si trovano, anche se i Grad cru, sono situati nella parte centrale.

In queste zone, si produce un vino da pinot nero dalle note di violetta, lampone e fragoline di bosco abbastanza acido e morbido che può evolvere fino a 15 anni.

Una Grand cru da evidenziare è quella di Bonnes Mares che produce un vino da pinot nero dal tannino stranamente vigoroso che, durante l'affinamento fino a 20 anni, si trasforma e acquisisce equilibrio e morbidezza con una elegante sapidità.

Nella Grand cru Musigny, troviamo un vino potente , derivante sempre da pinot nero, che può evolvere fino a 50 anni.

Una nota di ricordo, merita il Musigny Blanc, che è l'unico Grand cru bianco della Cote de Nuits.

Il piu' famoso Clos premier cru della Borgogna è il Clos de Vougeot Grand cru che si estende per circa 50 ettari.

In questa premier cru, i vigneti sono disposti su diversi livelli, a differenza degli altri vigneti, su un terreno diviso in tre settori per la produzione del pinot nero.

I suoi vini sviluppano sentori di violetta, rosa di macchia, mora di rovo, lampone, menta, tartufo, un ottimo equilibrio gustativo e una freschezza elegante e succosa definita dai francesi “*charnu*”, si tratta di vini che possono evolvere fino a 30 anni.

L'AOC Vougeot, si caratterizza anche per la produzione del Clos Blanc da chardonnay.

Nelle vigne della AOC Vosne Romanée, il pinot nero raggiunge l'eccellenza assoluta nelle sue 8 Grad cru su terreni di calcare, marne e argilla, da un colore rosso rubino concentrato che si veste di granato dopo l'evoluzione, con note di frutti a bacca nera, ciliegia a polpa scura, mora, rose appassite, violetta e glicine che si arricchisce di fichi secchi, datteri, pelliccia, cuoio, tartufo e sottobosco dopo l'evoluzione, con un buon tenore alcolico, morbidezza e una ottima persistenza con un affinamento che può evolvere fino a 50 anni.

Un vino, questo, che si può abbinare all'anatra in crosta con pesche arrostate, arrostiti tartufati e formaggi stagionati come il nostro parmigiano reggiano.

Una Grad cru da menzionare è sicuramente la Romanée- Conti , con un vino dalle sfumature odorose di rose selvatiche, note fruttate e buona mineralità.

La Cote de Beaune, si snoda per circa 26 km e i vigneti sono disposti in collina su terreni di argilla, marne e depositi alluvionali .

In questa regione, dominano i vitigni chardonnay e pinot nero , di cui il primo, ha il suo habitat migliore nella Cote de Blancs che si estende da Meursault a Puligny-Montrachet , dove si coltiva uno chardonnay diventato, punto di riferimento a livello mondiale , mentre il pinot nero, si coltiva più a sud , nei dintorni di Beaune, dove raggiunge un buon equilibrio prima ,rispetto allo stesso vitigno coltivato nella parte nord della Borgogna

Diverse sono le AOC Communale, le Premier Cru e le Grand cru di questa zona in cui si producono vini di eccellenza riconosciuti a livello internazionale.

L'AOC Aloxe-Corton, che si estende nell'omonimo Comune, prevede la coltivazione di pinot nero e di una piccola produzione di chardonnay.

All'interno di questa AOC, si trovano due Grand cru : Corton e Corton Charlemagne.

Nella Corton, sono impiantati sia pinot nero che chardonnay in un puzzle di microvigneti in cui il pinot nero Corton , può invecchiare anche 15 anni ed acquista sentori di cuoio, pelliccia, sottobosco, pepe, liquirizia specie nel vino Les Clos du Roi dal rubino intenso.

Il Corton Bianco, rappresenta una piccola porzione di produzione con un vino che , strutturato ed elegante, raggiunge un suo equilibrio in tempi brevi.

Nella Corton Charlemagne, insiste una leggenda che narra di Carlo Magno e della sua volontà riuscita, di impiantare vitigni a bacca bianca sostituendo quelli a bacca nera.

In questa Grand cru, si ottiene un vino da chardonnay molto interessante che può arrivare ad affinamenti importanti fino a 25 anni.

Il vino , passa da tonalità di verde a quelle calde dorate con sentori di mele al forno, burro fuso, fiori di tiglio e cannella, tartufo e funghi secchi oltre ad una vena minerale , il tutto, dopo il passaggio in barrique.

I vigneti dell'AOC Savigny, mettono in mostra un carattere delicato e fine, in contrapposizione con quello della Cote de Nuits, forse data da una anomala componente sabbiosa dei suoi terreni suddivisi in due zone , quella settentrionale , vicino al comune di Pernand-Vergelesses, in cui il pinot nero si esprime con vini fruttati e morbidi, e quella meridionale esposta ad est, in cui il pinot nero ha un carattere piu' profumato e strutturato con un bel finale speziato.

Qui , si produce il Savigny rosso e il Savigny bianco da chardonnay con i suoi sentori di ananas, banana e mela golden oltre a un sapore fresco e minerale.

Nell'AOC Chorey-lès-Beaune si producono sia il Chorey rosso che bianco rispettivamente da pinot nero e chardonnay, entrambi molto interessanti con un grande carattere anche se il rosso rappresenta la quasi totalità della produzione.

Scendendo verso sud ,troviamo la AOC Beaune su 450 ettari di cui 25 dedicati allo chardonnay, e ben 40 climat Premier cru che occupano circa il 70% della produzione.

Si producono vini da pinot nero con un colore rosso rubino tendente al granato, con ricordi di cassis, mora, amarena che con l'evoluzione si arricchiscono di note di sottobosco , cuoio, pelliccia , tartufo nero e liquirizia.

Qui, i vini da pinot nero, esprimono in gioventù la cosiddetta “ acidité croquante” , che richiama le bacche dell'uva e delle ciliegie con un tannino non molto tagliente con buona acidità e nota alcolica che gli consentono di evolvere anche per 15 anni.

Tra tutti, spiccano le premier cru Les Marconnets con il suo pinot nero dalla grande carica tannica, e il Clos-des-Mouches, con il suo vigneto delle api dette mosche da miele in cui lo chardonnay si esprime al meglio con estrema finezza e struttura che lo fa resistere anche per anni in bottiglia.

Nella parte piu' alta della Cote de Beaune, i vitigni non riescono ad esprimersi bene per effetto della temperature che fanno ritardare la loro maturazione.

I vini piu' tannici di tutta la Borgogna , li troviamo nella AOC Pommard con i suoi vini di struttura , dove il pinot nero acquista un colore porpora scuro e il suo tannino si ammorbidisce solo dopo almeno 5 anni di evoluzione.

In questa AOC, ogni vigneron, nei 28 premier cru della stessa, interpreta il pinot nero a modo proprio donandoci vini interessanti come Les Grands Epenots, Les Petis-Epenots, Le Clos-de-Epenots e Les Pezerolles.

A sud della cittadina di Pommard, il terreno diventa rossiccio, perchè pieno di ossido ferro, ciò da ai suoi pinot , carattere e vigore tannico in come nei Domaine: Comte Armand, Jean Claude Boisset, Leroy e Olivier Leflaive.

Nell'AOC Volnay, il terreno è simile a Pommard ma si arricchisce di calcare giurassico donando ai vini una finezza che li avvicina a quelli di Chambolle- Musigny.

Ottimi Volnay sono prodotti ad esempio dalle Maison Paul Garaudet, Hubert de Montille e Pascal Bouley .

Nelle AOC Volnay-Santenots e Meursault troviamo la coltivazione di pinot nero e chardonnay solo che nella produzione dei vini, si differenziano perchè nella AOC Volnay-Santenots, si produce vino rosso mentre a Meursault si produce vino bianco.

Lo chardonnay coltivato in queste zone, da una qualità dei vini eccezionale specie nei comuni di Puligny-Montrachet e Chassagne-Montrachet , dove si produce un vino dalle splendide tonalità dorate, elegante , fine e dai sentori di biancospino, ginestra, albicocca, agrumi, ananas, banana, mango, assieme alle note specifiche del territorio di Meursault, come noccioline e mandorla bianca, che può evolvere anche 15 anni.

Della superficie totale di 370 ettari, 100 sono classificati Premier cru situati a circa 300 mt di altitudine, in cui Les Genevrières, Les Porusot, Les Perrières, Le Clos-de-Perrières e Charmes-du-Dessus producono i vini migliori da chardonnay.

Nell'AOC Blagny, si produce un vino da pinot nero che ha una media struttura e forte trama tannica dai sentori di fragola e ribes rosso.

Nell'AOC Monthèlie si coltiva principalmente pinot nero e poco chardonnay , ed i vini rossi sono molto simili per eleganza e struttura a quelli di Pommard.

Nella stessa AOC si produce anche un Monthèlie Bianco dalle note fini e floreali di acacia , biancospino e limoncella da un ottimo produttore che è Jean Philippe Fichet.

Nella AOC Sain-Romain, i vigneti situati in montagna, producono sia chardonnay che pinot rosso.

Il Romain rosso, ha delle note di frutta , foglia vegetale di cassis e un gusto che migliora dopo

qualche anno, mentre il Romain bianco, risulta dai riflessi verdolini, nota vegetale e fruttata di mela cotogna con una evoluzione che può arrivare anche a 7 anni.

Nell'AOC Auxey-Duresses, si produce principalmente rosso da pinot nero e poco chardonnay.

Il Territorio di Montrachet

Un menzione particolare merita il territorio di Montrachet con le due AOC **Puligny-Montrachet** e **Chassagne-Montrachet**.

Nella AOC Puligny Montrachet, si coltiva uno chardonnay spettacolare e capace di evoluzioni fino a 15 anni, che da una colorazione ai vini che dal verde passa al dorato dopo qualche anno di affinamento.

Il territorio è fitto di vigneti di Premier cru e Grand cru che danno ai propri vini, un corredo odoroso di mela verde, biancospino, frutta esotica e pietra focaia, con una lunga persistenza.

Le Premier cru, sono 17 e permettono a questo vitigno di esprimersi in tutta il suo splendore con produzione di vini che si abbinano perfettamente con il rombo in salsa speziata o l'agnello rosato al dragoncello.

Alcuni produttori: Jaques Prieur, Domaine Leflaive, Ramonet e Etienne Sauzet.

Tutti i Grand cru di Puligny, possono essere memorizzati pensando al racconto di una storia che vede il **Signore di Montrachet**, che, triste per la partenza del figlio per le crociate in quanto cavaliere (**Chevalier**), passeggiando per il vigneto chiamat Folatières, incontra una giovane donna che aveva con se un figlio illegittimo (**Bâtard**), e lui, pensando al proprio figlio in guerra, decise di adottare il bambino e, presentandolo al villaggio, tutti lo accolsero con un **Bienvenue**, il Signore di Montrachet fu talmente contento che pianse per la felicità (**Criot**).

In questo modo, ricordando queste parole risulta più facile ricordare anche i nomi dei Grand cru di Puligny Montrachet: Montrachet, Chevalier-Montrachet, Batard Montrachet, Bienvenues Batard Montrachet, Criots Batard Montrachet.

Grandissimi vini che arrivano ad invecchiare anche 30 anni oltre la normale evoluzione in barrique, caratterizzati da lunghissime persistenza gustolfattive, colore dorato che si trasforma in ambrato come nel caso di uno chardonnay senza rivali come nel domaine de la Romanée Conti, Ramonet, e Joseph Drouhin tutti situati nella **zona di Montrachet**

Vini che sanno di burro fuso, fiori bianchi e gialli, ginestra, biancospino, nocciola, mandorla, anice e cannella, di una morbidezza dai ricordi fruttati, floreali e tostati da abbinare alle ostriche belon.

In tutte le 5 zone dell'AOC Puligny Montrachet, si produce un ottimo Chardonnay di rara eccellenza.

Nella AOC Chassagne-Montrachet, su terreni di calcare e marne, si coltiva chardonnay e pinot nero da cui si ottengono lo Chassagne Montrachet bianco con un affinamento che può arrivare anche a 10 anni e lo Chassagne Montrachet rosso da pinot nero di un rubino intenso dotato di un profumo fruttato che sorprende vista la sua lontananza dalla Cote de Nuits.

Buona vigoria tannica, dai sentori di lampone, ciliegia, ribes rosso, fragoline di bosco, con una capacità di evoluzione tra i 5 e 15 anni da apprezzare con formaggi stagionati o con un buon arrosto di maiale.

A completare la Cote de Beune, nella parte più a sud, troviamo le AOC Sait Aubin che produce vino rosso non molto strutturato da pinot nero e vino bianco da chardonnay con un potere evolutivo che può arrivare anche a 10 anni e che nel tempo acquisisce sentori di mandorla, cera d'api e frutta secca; e i vigneti della AOC Maranges, che ci danno pinot neri vigorosi e strutturati dai profumi di ciliegia, fragole e lampone con evoluzione anche di 8 anni come nelle Premier cru Les Clos Russots e La Boutière.

La coltivazione di Maranges Bianco da chardonnay è molto piccola con produzione di poche bottiglie annue.

La Cote Chalonnaise

La Cote Chalonnaise, comprende 7 AOC: AOC Bourgogne Cote du Couchois, Bourgogne Cote Chalonnaise, Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry, Montagny.

Nella piccola AOC **Bourgogne Cote du Couchois**, si produce **solo pinot nero**, la AOC **Bouzeron**, altrettanto piccola, utilizza oltre allo **chardonnay**, **anche l'Aligotè** che rappresenta un caso unico nella Borgogna con il suo Bouzeron Aligotè, dal colore giallo verdolino, sentori fruttati di agrumi, ottimo come aperitivo.

Nella AOC Rully, situata in posizione più alta, si produce il Bianco molto fresco e agrumato, e il Rully Rosso, con un buon tannino evidente, dai sentori di lilla e rosa appassita.

Nella AOC Mercurey, si produce sia il bianco da chardonnay che il rosso da pinot nero nei terreni ricchi di marna e calcare che danno al vino, sfumature lampone, ribes rosso e fragola per arrivare con il tempo anche a selvaggina, e frutta secca.

Nella AOC Givry, furono i monaci benedettini e cistercensi a sviluppare la viticoltura con produzione di chardonnay e pinot rosso su un terreno di ciottoli, marne e calcare.

Nella zona più a sud, troviamo la AOC Montagny con i suoi chardonnay molto elaborati oro verde dai profumi intensi di caprifoglio e acacia, citronella, pera cotogna e una nota minerale incisiva.

Maconnais

In questa zona, troviamo sempre lo chardonnay ma il pinot nero cede il posto al Gamay su un suolo granitico con stratificazione vulcanica.

Alcune AOC importanti sono:

AOC Mâcon e Macon Superieur con produzione di bianchi da chardonnay e rossi e rosati da pinot nero e gamay da gustare entro due anni dalla vendemmia.

AOC Pouilly-Fuissé con produzione di bianco da chardonnay che riesce a trovare il suo equilibrio nell'arco di 5-10 anni e che mostra, in alcuni casi un finale amaricante.

AOC Pouilly-Vinçelles, Pouilly-Loché, Virè – Clessè e Saint-Vèran, producono sempre chardonnay che trovano sempre il giusto equilibrio nel tempo.

Beaujolais

In questo territorio della Borgogna, ha trovato il suo habitat il gamay, con produzione di vini biologici, con una parziale macerazione carbonica, dai sentori di frutta fresca, smalto, viola, con un tannino morbido, vini da bere giovani, succosi e morbidi.

Vini Nouveau e Primeur, immessi nel mercato durante la festa del Deblocage a novembre, sono quelli delle AOC: Beaujolais, Beaujolais-Villages, Beaujolais Supérieur.

Vini rossi da gustare entro l'estate successiva.

Oltre a questi vini, nel Beaujolais, si producono anche vini strutturati sempre da gamay in 10 cru, dai colori vivaci e profumi floreali e fruttati da apprezzare nell'arco di 3 anni.

JURA

Lo Jura, rappresenta un piccolo territorio al confine con la Svizzera , immerso in un parco naturale dove la coltivazione della vite è soprattutto a bacca bianca in cui il **savagnin** è il primo in assoluto.

La cucina è piena di formaggi locali, carni saporite e salumi affumicati.

Lo Jura, è anche conosciuto per la produzione di un liquori a base di assenzio come la *Fata Verde molto utilizzata nei caffè parigini* .

La coltivazione della vite da vino si deve sempre ai Romani, attratti da questa regione oltre che per i terreni , anche per la produzione e la commercializzazione del sale.

Nell'Abbazia di Chateau-Chalon, i monaci iniziarono a produrre vino per i riti sacri come testimoniato da diversi documenti del VII sec. d.C.

I vini dello Jura arrivano al massimo del loro splendore nel XIV sec. Quando vennero utilizzati al matrimonio del Re di Francia Filippo V.

Il riconoscimento dell'AOC arriva nel 1936 e negli anni '60 i suoi vini vennero riportati alla ribalta grazie al Vin Fou (vino matto) uno spumante a base di chardonnay, anche se comunque la produzione totale resta legata all'interno della Francia e poco conosciuta all'estero.

Il clima è semicontinentale, con inverni rigidi lunghi e con freddi venti pericolosi per i vigneti ed estati calde e secche.

Lo Jura puo' essere diviso in 4 zone : la pianura, gli altipiani, le alte montagne e lo Revermont dove i vigneti sono esposti a sud ovest.

L'insolazione è piuttosto limitata e per questo è importante la giusta esposizione.

Nella zona meridionale i terreni sono ricchi di argilla e roccia, adatti alla coltivazione di vitigni a bacca nera come il trousseau.

Al contrario, nella parte centrale, le marne blu e rosse, favoriscono vitigni a bacca bianca ai quali danno una buona mineralità come il savagnin e il poulsard.

I vitigni a bacca bianca, coprono il 70% della produzione come il savagnin per la produzione dei Vin jaune detti “oro dello Giura”, da savagnin e , in alcuni casi anche in uvaggio con chardonnay.

Vin i secchi bianchi dai sentori di fiori e frutta esotica dai colori tenui.

Lo chardonnay, che qui, viene detto anche “melon d'Arbois o gamay blanc” viene usato anche per la produzione dei Cremant de Jura. (affinamento minimo 9 mesi e meno di 5 atm in bottiglia).

Tra i vitigni a bacca nera troviamo il pinot nero, il poulsard e il trousseau.

Le AOC dello Jura sono 6 : Cotes du Jura, Cremant du Jura, Arbois, L'Etoile, Chateau-Chalon, Macvin du Jura.

Nella AOC Cotes du Jura, si producono tutte le tipologie di vini anche se meno complessi delle altre zone.

Il Cremant du Jura, nasce nel 1700 , quando veniva imbottigliato prima che il mosto finisse la fermentazione completandola in bottiglia, oggi invece, si utilizza il normale metodo classico.

Si tratta di uno spumante con chardonnay e una piccola quantità di savagnin mentre nel rosè, necessita di pinot nero e poulsard.

Il bianco, offre sentori di biancospino e sambico con una struttura fresca e delicata, mentre il rosè, offre sentori di rosa canina e lampone.

La migliore produzione dei vini dello Jura si trova in Arbois luogo in cui Pateur sviluppò gli studi sulla fermentazione alcolica.

Il vino simbolo di questa AOC è quello prodotto dal vitigno poulsard nel comune di Pupillin che ha il diritto di riportare in etichetta il nome del villaggio.

Il nome dell'AOC più prestigiosa è sicuramente Chateau Chalon, dove i vini da savignin, riescono ad avere una persistenza e longevità migliore di tutto lo Jura.

Nella AOC Etoile, i vini sono esclusivamente da bacca bianca con profumi di pietra foicaia e nocciola buona freschezza e sapidità.

L'AOC Macvin du Jura, è famosa per la produzione dei *Vin de Liqueur*, nei quali, una *mistella* di

mosto che non ha completato la fermentazione, viene addizionata al *mac du Jura* un distillato di vinacce di chardonnay, savignin e poulsard, invecchiato 18 mesi con grado alcolico del 52%, con una proporzione di un litro di distillato ogni tre litri di mosto.

Dopo l'invecchiamento per almeno un anno in botti di rovere, il Macvin du Jura, esprime tutti i suoi sentori di frutta macerata e con fettura con una spiccata nota alcolica.

I Vin de Paille e i Vin Jaune

I Vin de paille, sono vini nati da un appassimento delle uve su letti di paglia o graticci di legno oppure appesi al soffitto, da uve chardonnay, savignin e poulsard con una fermentazione in piccole botti di legno (feullette), e un invecchiamento minimo di 36 mesi.

Le tonalità risultano dorate con riflessi di bronzo, ambra e topazio, profumi di frutta matura, confetture di pere, mele cotogne, miele, fiori spezie e fieno, un vino ricco, dolce e pastoso.

I Vin de jaune, sono ottenuti dal savignin con uve raccolte a fine ottobre ricche di zuccheri e sostanze aromatiche.

Le uve raccolte, vengono fatte fermentare e messe in botti di legno per 6 anni mai rabboccate.

Si forma così una patina di lieviti che permette al vino di avere una lenta evoluzione con evaporazione dell'acqua (sous voile).

Alla fine di questo lungo periodo i vini vengono mischiati con diverse partite per essere imbottigliate nelle "Clavelin" di 62 cl.

Una curiosità: il n 62 corrisponde ai litri di vino che rimangono in botte dopo l'evoluzione partendo da 100.

I migliori vin de jaune, sono quelli di Chateau-Chalon, che possono arrivare a tantissimi anni di invecchiamento, dal colore giallo dorati con riflessi argento, il profumo intenso dai sentori di mandorla, noce, nocciola e curry, noce moscata, chiodi di garofano e pepe bianco, frutta candita disidratata, zafferano e zenzero per arrivare, nelle migliori annate anche a sentire anche il frumento.

SAVOIA

Il Monte Bianco, fa da sfondo al vigneto della Savoia, in cui vengono coltivati roussette, aligotè e chasselas, per vitigni a bacca bianca e mondeuse e gamay per quelli a bacca nera.

Il clima della Savoia è continentale con inverni rigidi e nevosi ed estati calde con forti escursioni termiche che permettono la coltivazione della vite per 2/3 bianca.

I terreni sono argillosi e calcarei con allevamenti a guyot e pergola dove il roussette soprattutto a Seyssel, da vini dai sentori di bergamotto, nocciola e mandorla dolce.

Lo chasselas, in alta Savoia, da ai vini delicata freschezza e sentori di biancospino e nocciola, mentre il gringet, spumantizzato, offre una spiccata acidità e profumi di pesca bianca, fiori bianchi e gelsomino.

Il vitigno a bacca nera più diffuso è il gamay di buona struttura dai sentori di lampone, mora e rosa rossa.

Un vitigno a bacca nera autoctono è il mondeuse dai gradevoli sentori di ciliegia e mora.

Le AOC della Savoia sono 5 : Crepy, Roussete de Savoia, Seyssel, Vin de Savoia e Bugey.

Nell'AOC Crepy, i vini risultano deboli e freschi ideali con zuppe di verdure .

Nell'AOC Roussete de Savoia, i vini prodotti dall'omonimo vitigno risultano freschi, con sentori di mandarino, arancia e nocciola.

Nell'AOC Vin De Savoia, trovano posto una serie di piccoli villaggi il cui nome viene riportato in etichetta, con produzione di vini bianchi leggeri da uva jaquère, e vini rossi da gamay, mondeuse e pinot nero in minor parte rispetto ai bianchi.

Nella Cote d'Arve, si producono spumanti e vini fermi con sentori di mandorla, mentre Montagne du Chat è famosa per i vini da roussette.

Nell'AOC Bugey, si producono vini rossi di struttura ottenuti da mondeuse come i Bugey-Montagnieu.

VALLE DEL RODANO

Lungo il corso del fiume Rodano, si snodano terrazze vitate soprattutto a bacca nera e ulivi secolari che creano una cornice attorno alle sue sponde.

I vitigni più coltivati sono il Syrah nella parte nord e il Grenache nella parte sud.

Nella parte meridionale della Valle del Rodano, si producono anche vini rosati come il Tavel e Lirac , vini da dessert Rasteau o il Muscat de Beaumes-de-Venise e vini di pronta beva dell'Appellation Regionale Cotes du Rhone.

La cucina tra il nord e la parte sud della Valle del Rodano cambia fisionomia passando da quella a base di carne a quella a base di pesce.

Prima i Greci e poi i Romani diedero impulso alla coltivazione della vite che impiantarono i vigneti nella collina di Hermitage con una produzione di vino in fusti di legno da una uva chiamata allobrogica.

Ad Avignone, dopo il trasferimento della Corte Papale, si sviluppo la viticoltura intorno al 1350.

In seguito i vini della Valle del Rodano vennero usati per arricchire i vini del Bordeaux e di Borgogna.

Il vigneto della Valle del Rodano è fatto per il 95% da vitigni a bacca nera soprattutto syrah e grenache noir , che risulta essere il vitigno a bacca nera più coltivato al mondo.

Nella parte settentrionale della Valle del Rodano la viticoltura è resa impervia e costretta in ripidi terrazzamenti con un clima continentale.

Scendendo verso sud, dopo aver superato una parte in cui la vite è assente, si arriva alla zona meridionale prima di giungere in Provenza dove il clima è più temperato e il clima di tipo mediterraneo, favorisce la coltivazione della vite e degli ulivi nelle morbide colline.

I terreni della parte settentrionale, sono di tipo granitico, sabbiosi e calcarei e danno vini tannici e robusti , mentre nella parte meridionale, terreni di ciottoli e alluvionali, danno vini più grossolani ma nelle zone con sabbia e calcare troviamo ottimi vini rosati.

Eccezione per la zona nord, è l'Hermitage dove terreni di granito, calcare e silice danno ai propri vini, struttura e mineralità.

Mentre nella parte settentrionale della Valle del Rodano, il vitigno più importante è il Syrah con i suoi profumi di frutti di bosco, dal colore rubino e dotato di grande struttura, con vini che trovano un buon equilibrio dopo 6-7 anni, nella parte meridionale il protagonista è il grenache con i suoi vini dai profumi di spezie e frutta cotta che purtroppo risulta di facile ossidazione.

Altri vitigni a bacca nera sono: il carignan, il cinsaul , con i suoi vini leggeri e note fruttate, il mourvèdre con un'aggressiva nota tannica, il muscardin, il vaccarèse e il counoise con i suoi vini dai profumi fragranti e vinosi.

I vitigni a bacca bianca sono il grenache blanc e il clarette, seguiti da bourboulenc, il picpoul e il muscat à petits grains che ci da un vino dolce da provare con un mascarpone e frutta.

Altri vitigni a bacca bianca sono: il viogner, con buona predisposizione all'evoluzione in barrique, il marsanne , con i suoi vini delicati dai profumi di mele e pere, e il roussanne, qualitativamente migliore ma con rese minori con i suoi vini dai sentori di frutta secca, noce con buona persistenza di ritorno.

Nella parte settentrionale, sono degni di nota, i vini dell'Hermitage, dove, il Syrah, si esprime con grande mineralità, come nei cru Les Bessards, Le Mèal e Le Griffeux, con vini rosso rubino speziati e intensi con accenti di spezie e fitta trama tannica.

Nella stessa zona, troviamo i Vin de Paille dell'Hermitage, vini dolci da provare con mousse di zabaione al cioccolato.

Nella parte più a sud tra le due zone della Valle del Rodano troviamo la AOC Clairette de Cie con i suoi spumanti metodo classico Crémant de Die e spumanti dolci ottenuti con metodo ancestrale senza aggiunta di liqueur de tirage ne d'expédition.

La rifermentazione in bottiglia a riposo per 4 mesi, da spumanti con l' 8% di alcol che sono una esplosione di aromi di pesca, melone, frutta esotica rosa selvatica e caprifoglio da assaporare con

una fetta di charlotte di mele.

Dalla parte settentrionale, passiamo a quella meridionale dove i terrazzamenti lasciano il posto ad un'atmosfera provenzale dove il problema più grande è quello di proteggere i vigneti dal vento di maestrale.

Le viti, vengono impiantate ad alberello basso e risentono anche delle influenze del mediterraneo.

Nella AOC Chateauneuf-du-Pape, i vini possono nascere da assemblaggi di 13 vitigni diversi, anche se oggi si utilizzano solo 3 o 4 tipi tra cui il grenache, il syrah, il mourvedre e il cinsaut.

In questa AOC, troviamo un vino rosso rubino tendente al granato dai sentori di ciliegia anche sotto spirito, prugna essiccata, fiori secchi, pepe, cannella, tabacco e cuoio, vini morbidi con una buona struttura e nota alcolica sia in versione nera che bianca.

Il rosato più famoso della Francia è il Tavel, unica AOC che produce solo questa tipologia.

Altra AOC della zona è Lirac, anch'essa in versione rosato.

Questi due vini divennero famosi anche perché furono i preferiti da Luigi XIV.

Nelle colline di Vinsobres, si trovano vini a base di grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan e cinsaut, vini potenti con sentori di ciliegia, cassis, spezie dolci e note animali.

Le AOC famose per i suoi Vin Doux Naturel (vini dolci naturali ottenuti bloccando la fermentazione e aggiungendo alcol) sono: Muscat De Beaumes-de-Venise e Rasteau.

Il primo ricorda la pesca, il muschio, il melone e l'albicocca risulta dolcissimo (110 g/l), il secondo, ottenuto da grenache noir o blanc, viene ottenuto bloccando la fermentazione e aggiungendo acquavite per poi far riposare il mosto in botti di quercia esposte all'aria ottenendo un vino maderizzato, simile ad uno sherry dolce.

PROVENZA

L'atmosfera che circonda questo territorio è magica, fatta di colori, odori, rocce di granito, belle spiagge e vigneti e uliveti che si alternano sulle colline.

I vini sono fundamentalmente rosati anche se non mancano i rossi di pronta beva e piuttosto semplici.

Un tipico condimento che accompagna i cibi è “ l'aioli”, una salsa a base di uova, aglio, olio extravergine d'oliva che troviamo ovunque, su crostini, carni e pesci.

I primi ad impiantare la coltivazione della vite furono i fenici, e poi, durante la dominazione romana, i vini rosati, molto apprezzati dai romani, vennero trasportati fino a Roma nelle tipiche anfore arrotondate che ricordano ancora oggi le forme delle bottiglie provenzali.

Nel XIX sec, molti vitigni italiani arrivarono in questa regione che faceva parte del regno di Sardegna, ma poi, nel 1860, la fillosera distrusse tutto il vigneto.

La ripresa fu abbastanza veloce tanto che nel 1895, nacque il vino Cotes de Provence dichiarata AOC nel 1977.

In Provenza il clima e' mediterraneo con terreni sabbio, granitici e ricchi di calcare.

I vitigni a bacca nera sono quelli più coltivati come il grenache, cinsaut, mourvèdre, tibouren carignan, syrah e cabernet sauvignon.

Solo piccole porzioni di terreno vengono utilizzati per uve a bacca bianca come clairette, rolle, ugni blanc e sèmillon con produzione di vini da apprezzare in gioventù.

Il sistema di allevamento più diffuso è l'alberello seguito dal cordone speronato.

Le AOC sono 10 di cui quella più estesa è la Cotes de Provence famosa per i vini rosati.

La Coteaux Varois, produce vini rossi di buona struttura favorita anche dall'influsso del mare che puo' permettersi vendemmie tardive.

L'AOC Les Baux de Provence, produce vini biologici di buona struttura che reggono bene il confronto con quello della Valle del Rodano.

Famosa è la AOC Bandol che produce vini da invecchiamento (vin de garde) con il vitigno mourvedre come ad esempio lo Chateau de Pibarnon, oltre alla produzione di rosati da cinsaut e bianchi da uvaggi di clairette, bouboulenc, sauvignon e ugni blanc dai sentori freschi e fruttati da provare col salmone all'aneto.

Nell'AOC Palette presso Aix-en-Provence, si producono vini rossi tannici che sfidano il tempo con evoluzioni di 10-15 anni da vigneti di oltre 50 anni.

Nella AOC Ballet, vicino a Nizza, si producono vini molto profumati da Braquet, Muscat, Rolle, Vermentino e pigneron.

CORSICA

La Corsica è un'isola di antichissime tradizioni vitivinicole nella quale si coltivano oltre 40 vitigni che non riescono a soddisfare il fabbisogno degli isolani e turisti che ogni anno visitano questa realtà fatta di tanta natura , rocce e mare.

I vini prodotti sono a maggioranza rosati , ma si producono anche rossi morbidi e bianchi di buona sapidità.

La cucina si basa su piatti di mare e di terra come l'aziminu, zuppa di pesce, la fricasea di lepre al limone o il formaggio stagionato “Brocciu”, da assaporare con un rosso Vin de Corse.

Le influenze vitivinicole della Corsica sono piu' italiane che francesi con le uve sangiovese (nielluccio) e vermentino.

Dopo la fillossera, la ricostruzione dei vigneti avvenne negli anni '60 con la produzione di vini attenti più alla quantità che alla qualità, tranne per gli ultimi anni che hanno visto una inversione di tendenza con la produzione di vini di qualità superiore.

Il clima è mediterraneo ma i vigneti vengono messi a dura prova dei venti notturni molto freschi.

Il terreno è fatto di rocce, sabbie, argilla , calcare e granito soprattutto nelle zone occidentali che da ai vini notevole mineralità.

Nella zona settentrionale, i terreni di calcare e argilla danno ai vini rossi una particolare nota vegetale.

La coltivazione delle viti è per l'80% a bacca nera di cui il primo vitigno è il nielluccio seguito dallo sciacarello che ci da vini dai sentori di pepe, spezie e caffè.

Tra i vitigni a bacca bianca troviamo il vermentino chiamato malvasia e l'ugni blanc.

Le AOC in Corsica sono 9 che da nord partono con AOC Vin de Corse Coteaux du Cap Corse, vino bianco da vermentino e AOC Mustat du Cap Corse , vin doux naturel dolce e aromatico.

Per le grandi occasioni, le famiglie corse, hanno il Rappu, un vino con residuo zuccherino dopo l'aggiunta di acquavite, di 100g/l con profumi di confetture, frutta cotta, ciliegia sotto spirito e colore granato fino a 5 anni di invecchiamento.

Nell'AOC Patrimonio, si produce vino da nielluccio (Sangiovese) qui considerato autoctono.

Nell'AOC Calvi si produce vino da sciacarello, nielluccio e vermentino.

Nella zona meridionale, troviamo le AOC Vin de Corse Figari, Porto Vecchio e Sartène dove , a Figari si producono vini semplici e turistici, mentre a Porto Vecchio, vini rossi da evoluzione oltre a bianchi freschi e fruttati, infine, nei dintorni di Sartène, si producono vini rossi di buona struttura con note di frutti di bosco e vini bianchi da vermentino.

Infine, la AOC Vin de Corse, include tutte quelle zone senza preciso riferimento territoriale.

LANGUEDOC- ROUSSILLION

Languedoc Roussillon, rappresenta la regione più estesa e produttiva di vino di tutta la Francia.

Si produce grande quantità di vino a scapito della qualità.

In questa regione, succede una stranezza data dal fatto che i produttori non vogliono entrare nelle AOC preferendo produrre vini rustici semplici e con tendenza ad ossidarsi facilmente.

Oggi, però, stiamo assistendo ad un graduale cambio di tendenza che vede i produttori cominciare a produrre vini con standard più elevati sia per i rossi che per i bianchi.

Il clima è mediterraneo abbastanza caldo e risente dell'influsso del mare Mediterraneo.

I terreni vanno da quelli calcarei, scistosi e sassosi delle colline a quelli alluvionali e fertili delle pianure.

I vitigni a bacca nera rappresentano l'80% della produzione dominata dal carignan che essendo un vitigno che da vini molto tannici spesso viene aiutato da uvaggi con grenache, ciansut, syrah e mourvèdre, merlot e cabernet sauvignon, questi ultimi solo di recente.

Per quanto riguarda i vitigni a bacca bianca, si allevano roussanne, marsanne, viogner, rolle e chardonnay.

Negli anni '80, i produttori riuscirono ad ottenere la denominazione "Vin de Pays d'Oc" oggi diventata Pays d'Oc IGP che prevede metodi innovativi di produzione il cui vino simbolo resta il Mas de Daumas Gassac di Aimè Guibert a base di cabernet sauvignon.

A Montpellier, nasce la scuola di enologia in cui il professore chimico Jean scrisse "L'art de faire le vin" e diede il nome ad una pratica di aggiunta dello zucchero nel mosto, chaptaliasion, assolutamente vietato in Italia.

Tra le varie AOC presenti in Languedoc, ricordiamo :

-AOC Coteaux du Languedoc, che è la più grande con 8400 ettari di vigneto, con 12 diversi terroir come Pic Saint-Loup per i vini rossi da carignan e syrah e Picpoul-de-Pinet per i bianchi da vitigno picpoul.

-AOC Clairette du Languedoc, per la produzione di un vino bianco dai sentori di anice e mandorla

-AOC Faugeres piccolo vigneto con i suoi vini da grenache e syrah

-AOC Saint – Chinian con grenache e cinsaut con produzione di rossi e rosati di media struttura fruttati e intensi.

Zona di Roussillon con zona occidentale fresca e pivosa impiantata a syrah e granache, zona centrale con il mourvèdre su terreni sassosi, zona settentrionale impiantata a syrah e grenache con produzione di vini rossi di buona struttura in cui solo nell'AOC Minervois prevede un rosato e un bianco da grenache blancbourboulenc e maccabeo.

A sud di Carcassonne, si estende Corbières, un grande vigneto suddiviso in 11 zone in cui si coltiva grenache, syrah e mourvèdre e dove spiccano Lezignan, Montagne d'Alaric e Boutenac con i suoi vini aromatici ed eleganti.

Nella parte più alta di Corbières troviamo le colline di Ternèmes con produzione di vini dai sentori eleganti di spezie, frutti rossi, cioccolato, caffè e sottobosco.

Purtroppo il problema di questi vini è che non riescono ad avere grande longevità assidandosi troppo facilmente.

Carcassonne, è nota anche per la produzione dello spumante Blanquette de Limoux prodotto con la denominazione Blanquette Méthode Ancestrale dai sentori fragranti di mela e fiori bianchi poco alcolico da consumare giovane in un buon aperitivo.

Questo vino è distinto in tre versioni : Blanquette Méthode Ancestrale, Blanquette Méthode Traditionelle, Cremant de Limoux con una percentuale di chenin e chardonnay che arriva al 40%.

Nella grande Cotes du Roussillon, il terreno si fa ricco di graniti, argilla gesso, ghiaia e ciottoli e rappresenta il più soleggiato di tutta la Francia che permette la maturazione completa delle uve.

Qui si producono vini molto interessanti da syrah, grenache e carignan anche con evoluzioni in barrique.

Infine, verso il confine con la Spagna, si produce il Collioure, vino caldo strutturato con sentori di

prugna cotta e spezie.

I Vin Doux Naturel

Grenache, maccabeo, malvoisie e muscat, sono vitigni utilizzati per produrre i vini dolci naturali con aggiunta al mosto di alcol.

Il Vin Doux Naturel più famoso e fine è L'AOC Banylus da uve grenache coltivate ad alberello lasciate appassire in pianta per essere posto ad invecchiare in grandi botti per 30 mesi nel caso del Grand cru ,dopo la vinificazione con l'aggiunta di alcol.

Se il Banylus proviene da unica vendemmia e riposa in bottiglia si chiama Rimage.

Il Banylus più particolare è il Rancio, lasciato invecchiare per anni in botti o damiggiane delle bon bon , al sole e senza colmature .

Il vino si presenta con colori che sfumano verso l'aranciato dai sentori di ciliegia e cioccolato con buona persistenza.

Altri tipi di Banylus sono quelli con indicazione degli anni di invecchiamento (3,6,8,10,15) oppure gli Hors d'age, senza indicazioni circa l'evoluzione del vino.

Ci sono diverse versioni oltre ai Banylus Sec, Demi-sec, Demi-doux, e Doux, e precisamente quella rosata e quella bianca.

Simile al Banylus sono anche il Maury e il Rivesaltes, vini più delicati e meno conosciuti.

Esistono anche Vin Doux Naturel bianchi di cui i più rappresentativi sono :Muscat de Mineral, Muscat di Frontignan, Muscat de Rivelesates, Muscat de Lunel e il Muscat de Saint Jean-de-Minervois.

Si tratta di vin dal colore oro antico e sentori di caramello, fichi secchi, spezie, frutta e secca, confettura di albicocche.

SUD OVEST

Il Sud Ovest della Francia si può dividere in 4 macrozone: Bordure Aquitaine, il Bergeracois, Pirénées e Haut-Pays con un totale di 27 AOC.

Bordure Aquitaine

Situata in entrambe le rive del Garonna, gode di un clima simile a Bordeaux, con terreni di ghiaia e sabbia.

Il vigneto, è prevalentemente a bacca nera con cabernet sauvignon, franc e merlot che nulla ha da invidiare ai cugini del bordeaux con una nota positiva che riguarda il prezzo, nettamente inferiore.

Per quanto concerne i vini bianchi , i vitigni usati sono sauvignon blanc, sèmillon e ugni blanc che danno vini semplici e delicati.

Bergeracois

Situata a pochi chilometri da Bordeaux, Begerac è l'AOC piu' estesa di tutto il sud ovest, con vitigni dal taglio bordolese in cui il merlot riesce ad esprimersi al meglio delle sue potenzialità.

La zona di Bergeracois, si estende lungo il fiume Dardogna, con terreni ricchi di ghiaia, argilla e calcare che danno struttura e tannicità ai vini.

In questa zona , Montravel è famosa per i suoi vini bianchi da sauvignon blanc e sèmillon anche con vini dolci e vendemmie tardive.

Molte zone della Bergeracois, sono dedicate ai vini da dessert, dove i vitigni di semillon , sauvignon blanc e muscadelle, attaccati dalla muffa nobile, danno vini di pregio dai sentori di miele, agrumi, albicocche e zafferano.

Pyrénées

Prima dei Pirenei, si incontra una zona, famosa per il suo distillato di vino di Guascogna, l'Armagnac, che , aggiunto al mosto d'uva, dà vita al VDL Floc De Gascogne bianco o rosso.

Il Bianco è ottenuto da una miriade di vitigni a bacca bianca come colombard, ugni blanc, mauzac, sauvignon blanc..... mentre il rosso e' prodotto da uvaggi bordolesi abbinati al tannac.

La parte più a sud di questo territorio, è la zona dei Pirenei, con terreni variegati fatti di argilla, sassi, calcare e , in alcune parti, sacche sabbiose.

I vitigni più coltivati sono a bacca bianca, con una spessa buccia, che attaccati dalla muffa nobile e fatti appassire in pianta , danno vini freschi, dai sentori erbacei, mela e frutta tropicale.

Le AOC più conosciute sono **Madiran**, con il vitigno tannat, Il **Pacherenc du Vic-Bilh**, con le sue uve a bacca bianca locali come petit, gross manseng, arruffiac dai vini secchi amabili e dolci o vendemmia tardiva, **Jurancon**, dove il clima permette di avere vini da vendemmia tardiva, **Bèarn** con i suoi vini rossi da tannat e cabernet franc anche se poco apprerzzati, e **Iroulèguy**, dai vini rustici e aggressivi di tannat e cabernet franc e sauvignon coltivati nei terrazzamenti.

Haut -Pays

Un'area, che si estende fino a Tolosa lungo il fiume Garonna, dove il clima continentale con primavere e inverni asciutti ed estati calde fa da sfondo ai terreni di origine argillosa, calcarea e granitica sulla riva destra del Tarn.

Le uve sono principalmente a bacca nera come il malbec o cot che danno vini ricchi di colore, con sentori di frutta bacca rossa, sfumature vegetali e buona morbidezza.

I vitigni a bacca bianca di questo territorio sono il mauzac, con i suoi vini fruttati e len de l'el, con vini di struttura e potenza alcolica.

Le principali AOC sono Gaillac, Cote du Frontonnais e Marcillac.

Nella AOC Gaillac, si trovano vini di tutte le tipologie tanto che i suoi rossi venivano usati per tagliare i famosi vini di Bordeaux.

Principali vitigni : sauvignon blanc, sèmillon, mauzac, ondenc e len de l'el con vini secchi e

profumati, mentre per quelli a bacca nera, cabernet franc, merlot gamay e syrah, danno vini rosati e rossi di buona struttura.

Nella valle del Lot, il vitigno principe è il malbec con i suoi vini strutturati dai sentori di frutti di bosco, liquirizie e erbe aromatiche.

Cotes du Frontonnais

qui si producono viti di taglio bordolese oltre all'autoctono negrette per il 60% dell'uvaggio, in cui i vini rossi hanno un gusto rustico, dai profumi di liquirizia e spezie dolci, more e violetta.

Marcillac

La defilata Marcillac, è la patria del vitigno fer, per produrre vini rossi e rosati dalle note vegetali e tanniche.

BORDEAUX

Questa terra, rappresenta la leggendaria produzione vitivinicola francese, che è custodita e tramandata nei suoi Chateau, tenute vitivinicole nelle cui cantine, si trovano a riposo alcuni dei vini che hanno contribuito a crearne il mito.

Il classico uvaggio bordolese dei grandi vini rossi è dato dal cabernet sauvignon e merlot, mentre per i bianchi, dal cabernet franc, petit verdot e malbec.

Oltre ai vini bianchi e rossi, il bordeaux è conosciuto anche per i vini dolci da uve sovrature di sauvignon blanc e muscadelle, attaccati da botrytis cinerea come nel caso del Sauterns che è anche una AOC.

In riferimento alle origini della viticoltura in Bordeaux, si pensa che seguì la cristianizzazione dei luoghi, facendo abbandonare pian piano la cultura celtica della birra alla popolazione locale.

Nel corso del XII secolo, nacque il vero vigneto bordolese, con il matrimonio di Eleonora d'Aquitania con il Re d'Inghilterra Enrico Plantagenico, che permise grandi esportazioni di vino dal Bordeaux verso l'Inghilterra attraverso fiumi navigabili come Bordeaux, Bourg e Libourne.

Il vino più commercializzato era il Claret, prodotto da uve a bacca bianca e nera.

Il vino bordolese ebbe un periodo di rinascita anche dopo la ripresa dell'Aquitania da parte della Francia, (1453), grazie alla grande richiesta di vini bianchi dolci di Bergerac dall'Olanda.

In questo periodo i vigneron francesi cominciarono a dare i nomi del proprio casato ai vini prodotti nelle loro terre.

Nonostante le conseguenze della rivoluzione francese, il territorio di bordeaux, tornò subito ad essere molto richiesto nella produzione vitivinicola dagli inglesi, e il mercato crebbe così tanto da arrivare alla classificazione qualitativa dei vigneti del Medoc, Sauternais, e delle Graves affermando i concetti di cru e Chateau inteso non come castello ma come tenuta relativa ai soli vigneti di proprietà.

Dopo l'avvento della fillossera, nel 1900, e la successiva ricostruzione dei vigneti, nacquero le AOC che nel 2003 furono classificate in 247 di cui, 9 Chateau in Cru Bourgeois Exceptionnel, 87 aziende Cru Bourgeois Superieur e 151 aziende Cru Bourgeois.

Nella seconda metà del XX sec., il concetto di Chateau, diventò certificazione di garanzia della qualità dei vini di Bordeaux.

Clima e Territorio

Il territorio è diviso in due dal fiume Garonna, la parte occidentale che si incunea verso nord e quella orientale, dai morbidi pendii di Pomerol e Saint-Emilion.

Il clima è temperato e umido che risente degli influssi dell'Oceano Atlantico e dei fiumi creando microclimi magici come nel Sauternais.

Il terreno, di origini antichissime, è calcareo-marnoso a destra della Garonna ideale per il cabernet sauvignon, e sabbie silicee, calcare e argilla alla destra della Garonna dove si coltiva merlot e semillon.

Vitigni e Vini

Il vitigno simbolo del Bordeaux è il merlot, che ci dà vini dalle note di piccoli frutti rossi, lamponi, fragole di bosco, erba appena tagliata, note minerali e violetta.

Il merlot, spesso in abbinamento con il cabernet sauvignon, permette di raggiungere un equilibrio in tempi brevi perchè mitiga l'irruenza tannica del cabernet.

Il Cabernet sauvignon, dalla nota tannica e sentori di peperone verde, rappresenta il Medoc con vini di grande profondità aromatica e corredo olfattivo.

Il terzo vitigno a bacca nera del Bordeaux, è il cabernet franc con vini meno colorati e tannici del sauvignon con sentori di mineralità di grafite, lamponi e viole oltre a una nota di peperone verde arrostito e una leggera nota fumè data dalla tostatura in barrique.

Altri due vitigni a bacca nera sono il petit verdot e il camenerere.

Tra i vitigni a bacca bianca, troviamo il semillon, con una qualità che non ha eguali, che spesso in sovraturazione, attaccato dalla muffa nobile, da vini dolci splendidi con note floreali, fruttate e con una raffinata sapidità.

Il sauvignon blanc, dalle note di basilico, susina, pesca e una buona acidità, ci da vini bianchi, secchi o dolci anche in uvaggio con il semillon.

Altro vitigno è il muscadelle, aromatico e stuzzicante da bere giovane per la produzione di vini dolci come nelle AOC Sauterns e Barsac.

Dal vitigno Ugni blanc o trebbiano, il più coltivato nell'AOC Bordeaux, si ottiene il cognac .

Altri vitigni poco coltivati sono : Colombard, Merlot blanc, ondenc, chenin blanc e mauzac.

Il Sistema delle Denominazioni

Nel Bordeaux, i coltivatori hanno dato da sempre un valore particolare al marchio della propria cantina, del proprio podere.

I termini che oggi vediamo in etichetta nei vini del Bordeaux sono Premier Cru, Grand Cru, Cru, Clos , Camp, Haut.

Questi termini sono oggetto di una rivisitazione ulteriore che prevede 6 categorie di vini:

AOC Bordeaux e Bordeaux Superieur,vini rossi, rosati o in piccola parte bianchi, **Cotes, Medoc e Graves, Merlot, come Pomerol e Fronsac, Vini Bianchi secchi , Vini Bianchi Dolci come Sauternes e Barsac.**

Un'altra Famiglia di vini molto recente è quella dei Cremant de Bordeaux riferita ai rifermentati in bottiglia.

Le Zone Vitivinicole

Tre fiumi del Bordeaux, Garonna, Dordogna e Gironda, dividono le zone vitivinicole in tre macrozone.

A sinistra della Garonna e della Gironda troviamo il **Medoc, Graves e Sauternais.**

A destra della Gironda, troviamo i territori di Sait-Emilion e Pomerol nella zona che va da **Saint André de Cubzac fino a Blayais.**

Un'altra macrozona si estende tra la Garonna e la Dordogna chiamata **Entre-Deux-Mers**, dominata dalle cooperative nella produzione di vini bianchi secchi di pronta beva.

Prima macrozona:

Mèdoc

Il Mèdoc, è un territorio bagnato dal fiume Gironda e dall'Oceano Atlantico con un clima umido e ben soleggiato e terreni di ciottoli che permettono alle radici di scendere in profondità per estrarre tutti gli elementi che sono indispensabili per il loro ottimale sviluppo.

I vigneti di Mèdoc, sono quasi esclusivamente a bacca nera nelle AOC come Mèdoc e Haut Mèdoc.

Queste due AOC, sono inserite in un'area produttiva molto varia in cui il vitigno dominante e' il cabernet sauvignon oltre al merlot e al cabernet franc.

I vini prodotti nell'AOC Mèdoc, sono di un colore rubino, dai riflessi porpora o granato dopo l'evoluzione, con profumi di frutta molto vari da quella fresca alle gelatine , dalla frutta cotta alle confetture, liquirizia, spezie dolci e tostatura, con una evoluzione in barrique che può arrivare anche a 6-10 anni.

Nell'AOC Haut Mèdoc, ci sono 6 AOC Comunali di eccellenza Margaux, Listrac-en-Mèdoc, Moulis-en-Mèdoc, Saint Julieni , Pauillac, Sain Estephe e i in genere, vini rossi hanno sentori fruttati con cassis e violetta , note tostate e vegetali, tannici e sapidi , e possono evolvere anche per 15 anni.

In particolare, nell'AOC Margaux, le radici delle viti sprofondano fino a cinque metri nel terreno,

e i vini da cabernet sauvignon e merlot, sono famosi per il loro colore fra i piu' intensi del Mèdoc.

Questi vini raggiungono la òpiena maturità tra 10 e 20 anni con il tannino che si ammorbidisce e si fonde con la morbidezza al palato donando una lunga persistenza.

L'AOC Saint-Julien, ha un terreno di ciottoli che crea un drenaggio perfetto dove il cabernet riesce ad arrivare ad una pienezza gustativa e aromatica eccezionale tanto che nel 1855, si arrivò ad avere 11 Chateau nella classificazione del Bordeaux.

In questa zona, gli uvaggi sono completati anche da camenère, malbec e petit verdot, donando ai vini un colore rubino molto compatto dal profumo ampio con note di lavanda, resina, pino, cioccolato amaro, mora, cassis e ciliegia che dopo l'evoluzione acquisiscono note di tartufo nero, foglie secche, humus e cuoio.

La capitale vinicole dal Mèdoc è Puillac con i suoi 18 cru su 60 classificati con terreni ricchi di calcare, marne e grave in cui la zona viene divisa in due settori : parte nord con vini strutturati e tannici e parte sud con vini gentili e fini.

Tra i migliori vini ricordiamo Chateau Latour, Chateau Mouton-Rothschild, Chateau Lafite-Rothschild.

In questa zona, il cabernet sauvignon la fa da padrone con una ricchezza olfattiva eccezionale come ciliegia, cassis, mora e ribes, un soffio di fumè, e dopo il passaggio in barrique, ci regala note speziate, tostate e balsamiche, con una evoluzione che può arrivare anche a 25 anni.

Nell'AOC Saint Estephe, i terreni sono fatti di argilla che permettono al merlot di dare il meglio di se oltre al cabernet franc.

Le Graves

Unica AOC presente prende il nome proprio del terreno è l'AOC Graves, formata da ciottoli di sassi da depositi alluvionali dette grave, che affiorano in superficie e riscaldano l'ambiente in cui maturano i grappoli d'uva.

Questo territorio, a sud di Medoc, si estende lungo la riva sinistra del fiume Garonna e comprende le AOC : Graves, Graves Supérieur, Pessac-Leognan, Sauternes, Barsac e Cèrons.

Nella AOC Greaves troviamo le classiche tipologie del Bordeaux con melrot, capaci di essere apprezzati fino a 5-12 anni, e semillion e sauvignon blanc che possono evolvere fino a 2-3 anni.

Nell'AOC Graves Supérieur, trovano posto soprattutto vini bianchi abboccati e amabili da semillion, con sentori di pesca sciroppata, miele, agrumi canditi fico secco, e albicocca da gustare con torte oppure molto freschi, con un aperitivo.

Nell'AOC Pessac-Lèognan, cabernet sauvigno e merlot, giocano alla pari dando vini di struttura eleganza e potenza dal colore scuro dai riflessi violacei, con profumi di violetta, frutti maturi a bacca rossa con una buona nota tannica che dopo il passaggio in barrique, riescono ad esprimere sentori di caffè, cacao e mandorla tostata.

Riescono a trovare il loro equilibrio dopo circa 10 anni e possono durare anche 20, si tratta di vini che possiamo abbinare a piatti di cacciagione e selvaggina.

Tra i piu' rinomati, possiamo ricordare : Chateau Pape-Clément, Chateau de Fieuzal, Chateau La Mission-Haut-Brion.

Per quanto concerne i vini bianchi, qui, si producono per il 17% dei vini totali, con sauvignon in uvaggio al 60% e semillion (30%), da gustare entro 5 anni con piatti di crostacei e pesci salati.

I vini bianchi dolci della riva sinistra della Garonna, sono definiti: Vin Blanc Liqueureux come nell'AOC famosissima di Sauternes, oppure Barsac e Cèrons.

Si tratta di uve raccolte sovrammature in un clima che prevede una leggera nebbiolina che si dissolve con il calore a metà mattinata.

Uve attaccate dalla Botrytis cinerea che creano vini unici e spettacolari per questa tipologia riconosciuti in tutto il mondo.

Il territorio di Sauternes, si snoda lungo le sponde della Garonna con una elevazione massima di 80 m, a Chateau d'Yquem.

Dopo il periodo dell'umidità, con la famosissima nebbiolina, le uve, attaccate dalla muffa nobile, seguono un periodo lungo e secco che permette all'uva di essiccare aumentando il grado zuccherino e rendendo questi vini unici al mondo.

L'uvaggio di questo vino, prevede il 70% di semillon, il 25% di sauvignon franc, e una piccola percentuale di muscadelle.

Anche qui si narra di una leggenda sulla scoperta di questa tipologia di vino quando, *il proprietario di uno Chateau, pretese di vendemmiare il raccolto solo al suo ritorno, e quando questo avvenne, molto tardi e con uve secche, tanto che il raccolto sembrava perso, lui, assaggiando un chicco molto dolce, con sentori che ricordavano le confetture di marmellata, pretese che si vinificasse comunque.*

Il risultato fu sublime!!

il colore somiglia all'oro antico e ambrato, i sapori richiamano profumi di mela cotogna e agrumi, albicocca e pesca, sorba e nespola con una evoluzione che può arrivare anche a 100 anni.

Abbinamenti possibili con formaggi erborinati o dessert a base di frutta oppure ancora come aperitivo se servito freddo.

La AOC Barsac, prevede che ci siano solo le uve provenienti dall'omonimo comune, e i vini sono più dolci di Sauternes e possono anche usare il nome Sauternes.

I vini di Sauternes e Barsac, sono classificati in modo diverso da quelli del Medoc e si dividono in : *Chateau d'Yquem Superieur, Premier cru Classè e Deuxième cru Classè.*

Nell'AOC Cerons, i vitigni impiegati sono semillon, sauvignon blanc e muscadelle con vini che possono arrivare a 10 anni e sentori che riprendono le caratteristiche dei vini di Sauternes e Barsac, come miele, frutta esotica e sciroppata.

Seconda Macrozona : Entre -Deux-Mers

Il terreno di questa zona, fatto di argilla, calcare e silicio, ospita solo semillon, sauvignon blanc e muscadelle con una notevole produzione di bottiglie ma con vini che possono durare non più di 2 anni da apprezzare ad esempio con calamaretti al timo.

All'interno della zona di Entre-Deux-Mers, ci sono diverse AOC come AOC Premiere Cote de Bordeaux che si divide in due settori, quello settentrionale di fronte a Bordeaux con produzione di vini rossi da 50% merlot, 30% cabernet sauvignon, 15% cabernet franc e malbec, petit verdot e camenère e quello meridionale con produzione di vini bianchi amabili o dolci da semillon, savignon blanc e muscadelle.

Anche nell'AOC Cotes-de-Bordeaux-Saint-Macaire si producono vini bianchi bottrizzati con vitigni da semillon, savignon blanc, muscadelle e ugni blanc.

Nell'AOC Sainte-Foy-Bordeaux, i vini rossi dal tipico taglio bordolese, possono evolvere fino a 4-5 anni con discreta concentrazione di profumi fruttati e floreali.

In questa AOC si producono anche bianchi dolci da semillon e bianchi secchi dal colore giallo paglierino freschi, dalle note fruttate e vegetali che ricordano anche la frutta esotica nel finale.

L'AOC Graves-de-Vayres, si trova su un terreno ciottoloso e sabbioso e ai propri vini da taglio bordolese, dal colore rubino e un profumo segnato dal merlot sono apprezzabili fino a 2-3 anni, e vini bianchi dotati di buona freschezza ma da consumarsi entro l'anno.

Terza Macrozona

Blayais e Bourgeais

In questo territorio, dominano i vini rossi da merlot, cabernet sauvignon e franc con sentori fruttati, floreali e vegetali con una evoluzione fino a 4-5 anni si trovano le AOC Blaye, Cotes de Blaye e Premier Cotes de Blaye.

Siamo sulla riva destra della Gironda di fronte al Medoc, e i vini bianchi, non prodotti nell'AOC

Blaye, sono da vitigni come sauvignon blanc, colombar, chenin e merlot blanc, sono vini freschi con un sentore finale amaricante da consumarsi entro 3 anni dalla produzione.

Saint-Emilion

La più antica area vitivinicola bordolese è Saint Emilion, con il merlot che invece di essere abbinato al sauvignon, qui, si unisce al cabernet franc con vini rossi eleganti e raffinati.

Il clima è oceanico, temperato e umido, con una bassa resa delle uve che ritardano a maturare.

Il territorio si può dividere in quattro aree, dalla Dordogna (pianura) ai piedi della collina, alla collina e infine la parte più alta della collina stessa.

Il terreno varia da silice e argilla ai piedi della collina, a argilloso e calcare in collina.

I suoi vini mettono in mostra un ottimo potenziale di affinamento tranne nella prima zona della Dordogna con terreni sabbiosi che danno vini freschi e fruttati più semplici.

La classificazione di Saint Emilion prevede la divisione in : Premier cru Classé, e Grand cru Classé.

Questo territorio, comprende due AOC : Saint Emilion e Saint Emilion Grand cru Classé oltre a altre AOC Satellite.

La prima, produce vini rossi con una evoluzione massima di 3-5 anni con uve provenienti dalla Dordogna, la seconda, provenienti da terreni argillosi e calcarei, produce vini rosso rubino intensi con profumo di frutti rossi, spezie e legno nuovo tostato con un tannino evidente per i primi 6-8 anni che, successivamente si trasforma in vellutato e raffinato che può arrivare anche a 12-14 anni.

Le AOC Satellite, a nord ovest di Saint Emilion, hanno terreni di argilla, ciottoli e calcare, ideali per il merlot, che in abbinamento con il cabernet offre vini con potenzialità evolutive fino a 3-8 anni dai riflessi porpora con sentori di ciliegia, ribes rosso, viola, iris, e buona struttura.

Libournais

nella parte Nord di Semillon, si trova il territorio di Libournais con l'AOC Fronsac che produce solo vini rossi da merlot 85% in uvaggio con i cabernet e malbec.

Il risultato, vini che necessitano di almeno 4 anni di evoluzione che possono arrivare anche a 9 anni.

Il colore rosso rubino dai profumi di frutta a bacca rossa, note tostate e speziate con un tannico che ha bisogno di evolvere e lo fa abbastanza rapidamente.

Pomerol

Questa zona, molto verdeggianti e con terreni di argilla sabbia e grave, ospita molti vigneti in poco spazio con una AOC Pomerol poco estesa.

I vini nascono da uve a bacca nera con merlot 80%, cabernet franc, cabernet sauvignon e malbec, dal colore rosso rubino o granato, in base all'evoluzione, con sentori tipici del merlot come la violetta e profumi di tartufo nero, cuoio, liquirizia e prugna secca, e riescono a competere con quelli del vicino Medoc, tanto da arrivare anche a 20 anni per i grandi Chateau, da abbinare ai piatti da cacciagione.

Nella vinica AOC Lalande-de-Pomerol, i vini da merlot, con uvaggi simili a Pomerol, mostrano un buon equilibrio da gustare entro 7-8-anni.

Zona di Transizione tra Bordeaux e il Sud Ovest

In questa zona insistono due AOC, la Cotes de Castillon e Bordeaux-Cotes de Franc.

Nella prima si producono solo vini rossi con il 70% di merlot, apprezzabili fino a 6 anni, mentre nella seconda si producono vini rossi e bianchi: Cotes de Franc Rosso con il 50% di merlot da apprezzare da 3 a 6 anni e Cotes de Franc Bianco da semillon, sauvignon bianco e muscadelle fruttati con un finale gradevole di pesca.

In questa zona si producono anche vini dolci da sovraturazione attaccati da muffa nobile.

VALLE DELLA LOIRA

La Valle della Loira, si snoda lungo il fiume più lungo della Francia, dall'Oceano Atlantico fino a Sancerre e Pouilly, circondato da paesaggi bellissimi di giardini, residenze nobiliari ville e castelli che ci fa immergere in un tempo lontano antecedente la rivoluzione francese.

In questi luoghi nascono i vini di Anjou e Touraine ricchi di fascino ed eleganza.

In questo territorio, la cultura della coltivazione biodinamica e il rispetto per la natura, rendono i vini di Savennieres, Vouvray e Montlouis, davvero unici.

Alcuni esempi di questa cultura del vino sono ad esempio, l'uso del cabernet franc in versione rosata, lo chenin blanc spumantizzato in versione cremant de Loire, i Vouvray, in versione secca, amabile, dolce o da uve bottrizzate.

Alcuni abbinamenti possibili cibo-vino di questa zona li troviamo nelle ostriche con un Muscadet, gli scampi con un Sauvignon di Sancerre, oppure le cozze cotte in salsa di vino con un Rosè da cabernet franc.

Il vitigno più diffuso della Valle della Loira è il melon de Bourgogne, sin dal Medio Evo, la cui coltivazione fu incentivata dai mercanti olandesi che ne ordinavano i vini in grande quantità.

La coltivazione della vite nella Loira, ha origini nel V secolo d.C. ad opera dei Romani, che fondarono l'attuale Pouilly.

La Loira ha rappresentato sin dal 1811 il secondo polo per produzione e di spumanti dopo la Champagne con il primo spumante ad opera di Jean Ackerman a Saumur.

Il clima della Loira, è diverso a seconda della zona più vicina al mare o all'interno della Francia.

Nella zona vicina all'Oceano il clima è umido con temperature miti, mentre, spostandoci trasversalmente verso il centro della Francia, il clima diventa continentale con inverni freddi ed estati calde e brevi.

Il Terreno varia attraversando la Loira da ovest verso est passando da sabbia a Muscadet, all'ardesia, ghiaia e sabbia di Chinon, al gesso e tufo di Saumur e Vouvray, all'argilla, silice, gesso di Sancerre e Pouilly e i vini assumono caratteristiche diverse di conseguenza.

Vitigni e Vini

la produzione di uva della Loira è a maggioranza a bacca bianca da melon de bourgogne e chenin blanc, mentre per i rossi troviamo il cabernet franc soprattutto a Saumur e Chion.

La Loira, è conosciuta soprattutto per il sauvignon blanc che acquisisce sentori e caratteristiche diverse a seconda del terreno in cui è impiantato.

Nei terreni di silice, sapidità e buon invecchiamento, in quelli argillosi, nota alcolica, in quelli ricchi di calcare e ghiaia, vini più semplici, in quelli scistosi e ricchi di Kimmeridge, ottima sapidità.

A seconda delle zone, il sauvignon offre un patrimonio di sentori che vanno dal sambuco, agrumi e pompelmo con buona freschezza, a quelli di pietra focaia e frutta esotica dei vini più evoluti.

Altri vitigni a bacca bianca sono:

- Chenin Blanc, vinificato dolce e secco con un buon corredo aromatico fruttato e note vegetali;
- Melon de Bourgogne, dal quale si produce il famoso Muscadet, povero di alcol ma dai profumi di mela in abbinamento alle ostriche e altri frutti di mare;
- Chasselas vitigno dai vini semplici e poco profumati
- Romorantin, vitigno che ci dà vini secchi e delicati con profumi di fiori bianchi

Vitigni a bacca nera:

Cabernet franc, Gamay, cabernet sauvignon, il malbec, il grolleau, il pinot nero e il pineau d'Aunis.

Zone Vitivinicole

La Valle della Loira si può dividere in 4 aree vitivinicole: Pays Nantais, Anjou-Samur, Touraine e Sancerre.

Nella prima zona, intorno a Nantes, si produce il famoso Muscadet, da melon de Bourgogne, con uve raccolte un po' in anticipo per mantenere una buona acidità, vinificato in cemento o acciaio.

Molto spesso il vino è imbottigliato sur lie, senza filtrazione, ed è ricco di sentori di frutta acerba e lieviti.

Si tratta di un vino da bere in gioventù abbinabile a frutti di mare.

Oltre all'AOC Muscadet, troviamo anche altre 3 appellation, Muscadet Coteaux de la Loire, Muscadet Sevre et Maine, e Muscadet Cote de Grandlieu.

Nella zona di Anjou, troviamo soprattutto vini bianchi dolci, da chenin blanc che attaccato da muffa nobile, ci da vini, ricchi di acidità, concentrati e con buone potenzialità evolutive e vini rosati da grolleau, cabernet franc e sauvignon, nella versione amabile (Rosè d'Anjou e Cabernet d'Anjou) e secco Rosè de Loire.

In questa zona troviamo anche Savennières, culla della viticoltura biodinamica, in cui, Nicolas Joly, seguendo la teoria steineriana, conduce i propri vigneti seguendo le fasi lunari, e utilizza solo forza lavoro animale e concime naturale.

Nella zona di Saumur, troviamo vini strutturati da cabernet franc tra i vini rossi, mentre per i bianchi, nelle cantine scavate nel tufo, si producono spumanti metodo classico, da chenin blanc e chardonnay.

Nella zona di Touraine, i distretti di maggiore interesse si trovano a Tours.

A Chinon, si alleva il cabernet franc, con vini rossi dai sentori vegetali, erba, legno di cedro e uno sfondo fruttato da bere giovane o con un po' di evoluzione.

A Vouvrey, le cantine sono scavate sotto i vigneti dai quali, scendono le radici affioranti dai tetti, e lo chenin blanc in questi terreni di tufo nero, acquisisce personalità e mineralità.

I vini di questa zona sono bianchi secchi, abboccati, dolci, attaccati dalla muffa nobile, ma anche ottimi spumanti Cremant de Loire come Domaine Huet e Clos Baudoin.

Nella zona centrale della Loira, troviamo Sancerre, con i suoi Sancerre e Pouilly -sur- Loire, dove il vigneto è dominato dal sauvignon che sulla riva destra del fiume, è dominato dall'AOC Pouilly -Fumè, su terreni ricchi di silice di da vini, eleganti e strutturati da sauvignon con un bouquet complesso e l'inconfondibile sentore di polvere da sparo e pietra focaia.

Vini freschi e sapidi che necessitano di qualche anno in bottiglia per esprimersi al meglio che a seconda della tipologia di vinificazione vengono fermentati in acciaio, come da tradizione, o in barrique nuove come sperimentato da innovatori come Didier Dagueneau.