

La Borgogna

La Vite in Borgogna arrivò, manco a dirlo, con l'occupazione Romana. La cosa è storicamente provata tanto che nel 92 d.C. l'imperatore Domiziano ordinò l'espanto della metà dei vigneti per limitare la concorrenza con i viticoltori Latini.

Con il crollo dell'impero nel 476 d.C. e dopo lunghe e sanguinose guerre, un popolo di origine scandinava, i Burgundi, si stabiliscono nella regione continuando a coltivare la vite anche durante i tempi bui della civiltà.

Nei secoli che seguono nasce l'epoca del vino delle Abbazie e dei monaci che caratterizzerà la viticoltura in Borgogna fino alla rivoluzione francese; sono i tempi dell'identificazione dei terreni più vocati e di maggior pregio (Clos de Beze, Clos de Tarte, Campus Bertin/Chambertin etc. etc.) e dell'identificazione dei cosiddetti "**Climat**" che stanno alla base della coltivazione della vite di qualità nel territorio borgognone.



Le Abbazie protagoniste erano quella di Cluny (909) e poi di Citeaux (1098) che sarà quella che sposterà definitivamente l'epicentro vitivinicolo in Cote d'Or.

I monaci studiano i vitigni, il terroir, le vinificazioni, gli affinamenti contribuendo in maniera decisiva non solo a perpetuare l'allevamento della vite sul territorio ma ad affinare tutte le tecniche e le conoscenze di cui possiamo usufruire ancora oggi.

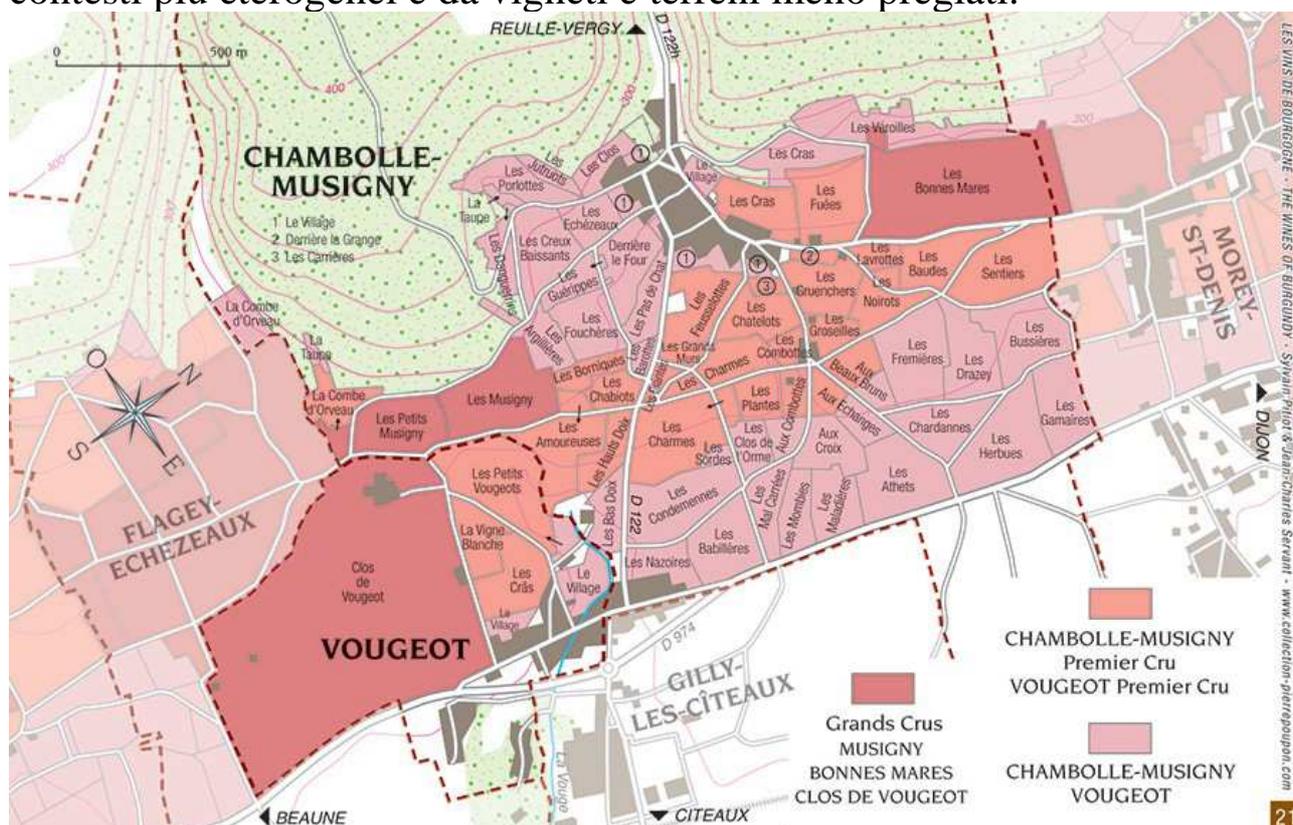
La svolta ci fu nel 1395 quando un Duca di Borgogna, Filippo l'Ardito, con un'ordinanza impone l'espianto in Cote d'Or del vitigno Gamay, molto produttivo e facile da bere, per il più aristocratico e dalle basse rese Pinot Nero. Nel corso dei secoli seguenti si affinano ancora le mappature dei vari Terroirs e dei Cru (l'Abate Arnoux pubblica nel 1728 a Londra la sua "Dissertazione sulla situazione della Borgogna e sui vini lì prodotti") fino ad arrivare al 1789 alla Rivoluzione Francese che confisca tutti i terreni appartenenti al Clero e alla Nobiltà e li vende all'asta nei 3 anni successivi contribuendo, insieme al Codice Napoleonico, alla estrema parcellizzazione delle proprietà ancora oggi tipica della Borgogna.

Nel '800 emerge la necessità di una classificazione dei vigneti e di stabilire una graduatoria di merito dei vini; cosicché nel 1855 si definiscono le prerogative di ogni "Climat" Comune per Comune saldando inoltre il nome del paese al suo vigneto più rappresentativo (Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny, Puligny-Montrachet, Nuit-Saint Georges etc.).

Con il disastro della fillossera fra il 1884 e il 1888 che cancella oltre la metà delle vigne, nasce un maggior dialogo fra i Vignerons e la cultura scientifica dell'epoca sempre più specializzata e importante.

Il resto è storia recente; nel 1935 un decreto istituisce le Denominazioni di Origine che inquadrano il vino di Borgogna su 4 livelli:

Il più basso è la “**Denominazione Regionale Bourgogne**” (53%) dove troviamo i vini di base delle Aziende prodotti con uve provenienti dai contesti più eterogenei e da vigneti e terreni meno pregiati.



Salendo troviamo i “**Village**” (35%) prodotti da vigneti compresi nel territorio comunale di livello qualitativo più omogeneo e garantito e non è raro che in etichetta sia riportato il nome di uno specifico vitigno.

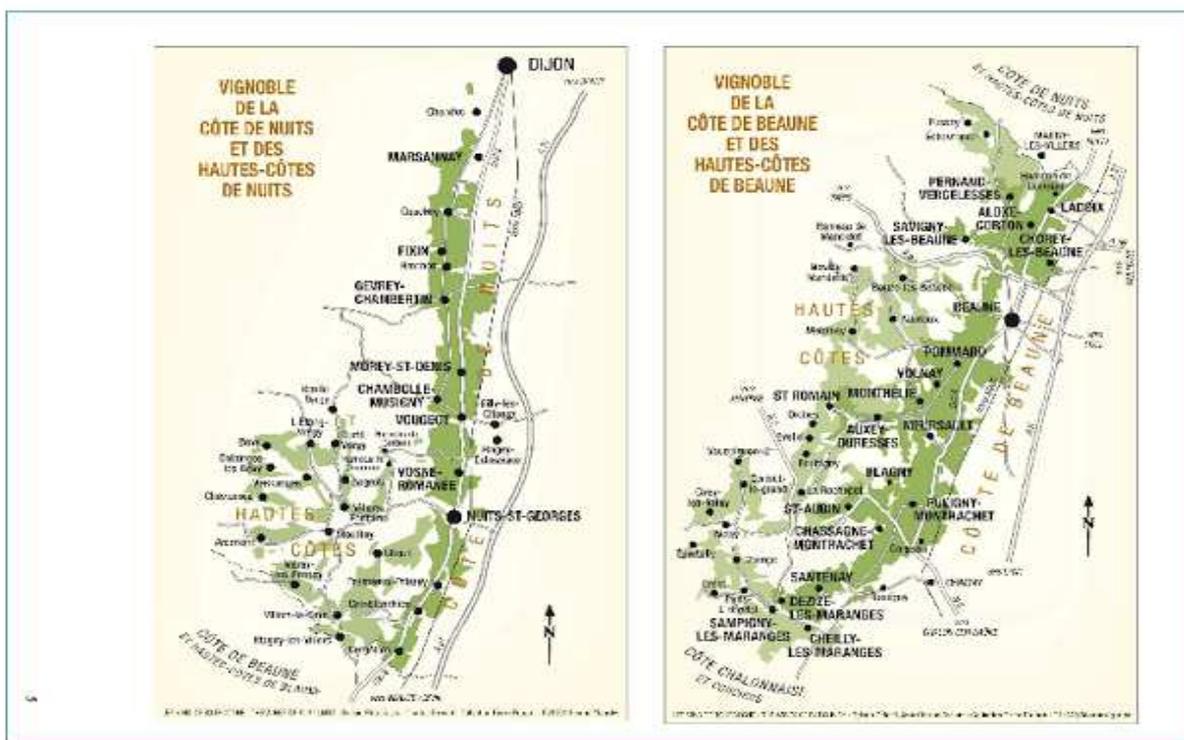
Ci sono poi i “**Premiers Cru**” (10%) istituiti nel 1942 durante la guerra a seguito di un accordo con gli occupanti tedeschi che si impegnarono a non requisire i vigneti con lo status di Cru. Essi raccolgono un insieme di vigneti a cui è affiancato il nome del Comune (es. Chambolle Les Amoureuses, Mersault Les Perrieres etc.). Alcuni Premiers Cru non hanno nulla da invidiare ai più blasonati Gran Cru di cui sono magari confinanti.

I “**Gran Cru**” (1,50%) sono al top della classifica e sono una trentina di vigne a cui corrispondono altrettante “Appellations”. In etichetta viene citato solo il nome del Cru, senza il Comune, a riprova delle virtù di quel singolo vigneto.

Tutta la Borgogna conta circa 27.000 Ha (3% della superficie coltivata a vite in Francia) di proprietà di 4.000 Vignerons ed è divisa convenzionalmente in 3 dipartimenti:

Lo Yonne, la Cote d'Or e la Saone e Loire.

Lo **Yonne**, intorno alla città di Auxerre, è la patria del vino **Chablis**; vi sono 4300 Ha coltivati a vite. La **Cote d'Or** è una striscia di territorio larga 4/5 Km e lunga 60 fra Digione e Santenay in direzione sud/ovest.



E' il cuore dei vini di Borgogna ed divisa fra la **Cote de Nuit**, da Digione a Beaune a prevalenza di Pinot Nero, e la **Cote de Beaune** da Beaune fino a Santenay con prevalenza di Chardonnay.

I 9800 Ha totali producono probabilmente i migliori vini rossi (da Pinot Nero) e bianchi (da Chardonnay) del mondo con una prevalenza quantitativa dei primi sui secondi.

La conformazione geologica della Borgogna risale al periodo Jurassico quando era coperta dal mare con un clima di tipo tropicale. Con il ritiro delle acque si sono stratificati e compressi, un processo durato milioni di anni, strati di roccia calcarea su cui poggiano oggi i vigneti.

In pratica le viti sono piantate su un fondale marino che cambia ogni 50 metri ora con un banco di gigli di mare, ora rocce con un vivaio di ostriche o di ghiaia con un principio di variabilità permanente.

In tal modo abbiamo dei sottosuoli di tipo “**bajociano**” (dalla città di Bayeux in Normandia) che si caratterizzano per una roccia calcarea con gigli di mare conficcati nel fango calcificato, tipico dei Climat dello Chambertin a Gevrey o del “Clos de Tarte” a Morey, o un'amalgama di calcare e argille che incorporano conchiglie come a Marsannay e a Vosne Romanèe.

Altro tipo è lo strato “**bathoniano**” (da Bath in Inghilterra) composto da rocce calcaree molto dure o da ooliti bianche, sferette di calcio a forma di uovo tipiche della collina di Corton.

Altro elemento di originalità sono la presenza delle “**Combe**”, gole a forma di canyon che portano a valle l'acqua dei torrenti dalle Hautes Cotes e quindi sassi, ciottoli e detriti assortiti dove cambia il clima, il microclima e il drenaggio dei suoli.

