

## 26 novembre 2003 CRU DEL BORDOLESE.

Presso l' Hotel Leonardo da Vinci: di Erba si è svolta la degustazione di ben 5 cru del bordolese

- **Chateau La Lagune 2000** – (*Gran Cru Classé del 1855 Médoc*) Il vino proveniente da questo cru dell'Haut-Médoc si distingue per finezza ed eleganza, la vendemmia viene fatta a mano per ottenere una raccolta dei grappoli molto selettiva. Matura per almeno 18 mesi in barriques nuove di castagno. E' il risultato dell'assemblaggio di : 55% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 15% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot. Ne vengono prodotte 180.000 bottiglie/anno.

- **Château Figeac 1998** – (*Premier Gran Cru Classé B de Saint-émilion*) Figeac è un'antica proprietà le cui origini risalgono al II° Secolo. Di tutta la riva destra della Gironda Figeac è il vigneto con la più alta proporzione di Cabernet, questo fa dire che è il più medocino dei Saint-émilion. Il vino prodotto viene fatto maturare in barrique nuove ed è ottenuto con : 35% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 30% Merlot. La produzione è di 120.000 bottiglie/anno.

- **Château Canon la Gaffelière 1996** – (*Gran Cru Classé de Saint-émilion*) Viene prodotto in una cantina ultramoderna dotata di botti in legno, ha un colore profondo con una concentrazione molto buona, aromi di fruttato intenso e tannini ben maturi. Generoso ed elegante invecchia molto bene. E' ottenuto dall'assemblaggio di : 55% Merlot, 40% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon. Matura per 18-20 mesi in barrique nuove, fa la malolattica in barrique. Se ne producono 70.000 bottiglie/anno.

- **Château Beau-Séjour Bécot 1990** – (*Premier Gran Cru Classé B de Saint-émilion*) Situato a ovest della vecchia città si trova nel centro della zona di Saint-émilion. Nei secoli la proprietà ha cambiato nome parecchie volte, attualmente è amministrato da Gérard e Dominique Bécot. Nel loro vino il 70% è Merlot, il 24% Cabernet Franc, il 6% Cabernet Sauvignon, producono 75.000 bottiglie/anno.

- **Domaine de Chevalier 1983** – (*Cru Classé des Graves*) Situata a Léognan le origini di questa cantina risalgono al sedicesimo secolo. Nel 1865 è stata acquistata da Jean Ricard che l'ha restaurata. Attualmente è Olivier Bernard che dirige la proprietà con la passione dei suoi predecessori. La produzione è di 100.000 bottiglie/anno di rosso e 18.000 di bianco. I vitigni per il rosso sono : 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc. Il 50% del vino fa 21 mesi di passaggio in barrique nuove. Per il bianco i vitigni sono : 70% Sauvignon e 30% Sémillon, con 18 mesi in barrique nuove per il 30% del vino.

A Bordeaux le uve provenienti da vari vitigni vengono raccolte e vinificate separatamente.

I vini ottenuti vengono mescolati in proporzioni ben definite in modo da ottenere un vino complesso, equilibrato e armonico.

L'87% dei vini prodotti nella regione sono rossi.

I principali vitigni rossi sono : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, Malbec, Carmenère.

I principali vitigni bianchi sono : Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle.

La classificazione dei cru del Médoc è stata varata nel 1855 ed è vigente ancora oggi : I 60 migliori cru vennero classificati cru classé e ordinati in 5 categorie, dai Premier cru ai Cinquième cru. Il taglio classico bordolese nel Medoc prevede una prevalenza di Cabernet Sauvignon e una

piccolissima percentuale di Petit Verdot. Pomerol è la patria del Merlot, con vini di ineguagliabile corpo e finezza. St Emilion con il suo terreno collinare offre un habitat di notevole valore per il Cabernet franc. La zona è sottoposta a una classificazione decretata nel 1954 e sottoposta a revisione decennale. Esistono due Premier Grand Cru 'A', 10 Premier Grand Cru 'B' e 61 Grand Cru Classé. La regione che si avvale dell'AOC Graves, e nella quale rientra, pur essendo classificato tra i cru del Médoc Châteaux Haut-Brion, si trova a ovest e a sud di Bordeaux.