



Charmes Chambertin Grand Cru 2013 Dominique Gallois

Vitigni:	Pinot Nero 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	13.5%
Bottiglia:	Borgognotta
Tipologia:	Rosso Borgogna Grand Cru
Nome vino:	Borgogna Grand Cru
Annata:	2013
Vitigno:	Pinot Nero

Vigna famosa da secoli e molto ampia: 12,24 ettari cui vanno sommati i 18,59 del limitrofo Mazoyères-Chambertin, entro il cui confine si può liberamente rivendicare il nome "Charmes". È il più vasto dei nove Grand Cru di Gevrey-Chambertin e uno di quelli dal carattere più nitidamente acclarato, nonostante lo producano almeno 35 aziende diverse. Si trova di fronte allo Chambertin propriamente detto, ma ne è separato sia dalla "Route des Grands Crus" (la strada che corre in mezzo alle vigne più importanti della Borgogna intera), sia da una faglia sotterranea, che determina un cambiamento geologico importante rispetto al citato Chambertin. Allo Charmes le argille sono più abbondanti, più grasse e più scure, lo strato roccioso più profondo, la pendenza quasi inavvertibile. Così, tra ricchezza del suolo e insolazione, il vino ne esce potente e denso, con meno ghirigori aromatici rispetto allo Chambertin, al Clos de Bèze, al Ruchottes-Chambertin o al Latricières (altri fondamentali vigneti del comune), ma più generoso nel frutto, virile nel tannino e ricco di estratti. Un'annata come la 2013 è arrivata a proposito, date queste premesse: ha portato alla conservazione di un rilevante patrimonio di acidità, il quale ha inciso sia sul bellissimo profilo olfattivo di ciliegia rossa, cotognata e garofano, oltre che di terra bagnata, sali termali e spezie, sia sul sorso, nel cui epilogo dilaga una freschezza inattesa. Già soddisfacente da bere, lo sarà per 15 anni almeno.