



Charmes Chambertin Grand Cru 2014 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:	2014
Vitigno:	Pinot Nero

Uno degli Charmes-Chambertin più lussuosi, e insieme tesi ed energici, che mai ci sia capitato di assaggiare. Il 2014 di Dominique Gallois è vino per gli appassionati dei Borgogna più sensuali e golosi: una traccia residua della maturazione in legno non è sufficiente ad arginare la veemenza delle pur soavi note di frutta (melagrana, ciliegia bianca) e spezie orientali, su fondo di felce e salsedine. E all'assaggio, ecco poi la forza d'urto dei grandi cru di Gevrey, dipanata con energia e continuità nel dialogo tra freschezza acida e saldezza strutturale. Un gran vino, gratificato del resto da punteggi altissimi persino da parte dei più controllati e sobri critici internazionali. Lo Charmes-Chambertin è 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.

