



Chambertin Clos De Beze Grand Cru 2014 Gerard Raphet

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
Denominazione:	Grand Cru
Vitigno:	Pinot Nero

Una lezione sulla Borgogna in formato liquido. E' il vino più caro della gamma, il più atteso, il più "importante". Ma non è il più colorato, non il più alcolico, non il più acido, non il più estrattivo né il più tannico. E allora? - direte voi (ok, alcuni di voi). Semplice: fidatevi: è un portento assoluto. E rende più chiaro un concetto-chiave: in Borgogna i prezzi più alti li spuntano i vini più equilibrati, più eleganti, più complessi, più originali. Valori difficili da quantificare, da prevedere; ma ci sono vigne che vini così sanno regalarli ogni anno, e questo "talento" dello Chambertin Clos de Bèze si conosce da tempo. Quanto tempo? Beh, se ne accorsero per primi i monaci cistercensi che lo recintarono; fu attorno all'anno del Signore 648 dopo Cristo. Seicentoquaranta. Vertigini a parte, il Bèze di Raphet è un vino sublime, pressoché fluorescente al colore per via della sua gioventù, e con un profumo di spezie orientali e fiori azzurri da knock-out tecnico; l'assaggio rivela un potenziale eccezionale, lampante nonostante la "compressione" aromatica del vino e la dolcezza insistita delle sensazioni retronasali. Ci si possono commettere due delitti: primo, perderselo, e le bottiglie, ahinoi, sono poco più di una manciata; secondo, aprirlo prima di cinque anni da ora (ideale: 2020/2022).