



Corton Bressandes Grand Cru 2014 Poisot

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

Altro vino estremamente raro, sfornato in pochi esemplari dalla cantina di Rémi Poisot e presente su pochissimi mercati nel mondo; l'Italia è stata la prima a importarlo, attraverso di noi. Questo 2014 è un magnifico, didattico esempio della vocazione della particella (sous-climat) detta Bressandes, a mezza costa sulla collina di Corton nella sua parte che sovrasta il passaggio della D974 ed è esposta verso il sol levante. Didattico perché archetipico: note floreali complesse e carnose, una bordata di frutta rossa matura e freschissima insieme (ribes, amarena, cassis), un cenno salino molto netto anche al naso e un tocco più scuro, in cui riconoscere indizi speziati e appena affumicati. La bocca, vasta e non così timida dal lato tannico, lo qualifica per perfetto Corton Grand Cru: un vino cioè che a una certa gradevolezza giovanile, enfatizzata dal suo matrimonio con le pietanze giuste a tavola, unisce doti di longevità potenziale che hanno dello spaventoso. Esistono - e si smerciano a carissimo prezzo - bottiglie dalla specifica zona del Bressandes che sono oggi in ottima forma dopo anche 60/70 anni dalla vendemmia. C'è quindi da operare una scelta soggettiva: goderselo "sur le fruit" (sul frutto) oggi, o attendere tempi anche lunghi, con la certezza di ritrovarlo in perfetto stato di servizio.