BORDEAUX

Rive Gauche · Rive Droite · Sauternes

Guida Completa alle Annate

2004 – 2023

Cabernet Sauvignon · Merlot · Sémillon · Cabernet Franc

Médoc · Graves · Saint-Émilion · Pomerol · Sauternes & Barsac

@onlymywinetasting

Edizione 2026

La Capitale Mondiale del Vino

Bordeaux è il punto di riferimento assoluto della viticoltura mondiale. Non è solo la più grande denominazione di qualità del mondo (oltre 7.000 châteaux per 120.000 ettari), ma è il territorio che ha definito il linguaggio stesso del vino rosso fine: il concetto di château, di mise en bouteille au château, di premier cru, di en primeur, di cépages principaux — tutto ciò che oggi diamo per scontato nel mondo del vino ha trovato qui la sua forma più compiuta e influente.

La complessità di Bordeaux risiede nella sua straordinaria diversità interna. La Gironda divide il territorio in due grandi famiglie: la Rive Gauche (sponda sinistra), dominata dal Cabernet Sauvignon su suoli di ghiaia drenante, produce vini di struttura tannica austere, potenza e longevità eccezionali; la Rive Droite (sponda destra), dominata dal Merlot su argille e calcare, offre vini più morbidi, fruttati, accessibili prima. A sud, Sauternes e Barsac producono i vini dolci più grandi del mondo grazie alla botrytis nobile del Ciron.

Questa guida analizza vent'anni di millesimi (2004–2023) per le tre grandi famiglie di Bordeaux in schede parallele, con analisi del clima, dei profili organolettici e delle indicazioni di consumo per ciascuna.

La Rive Gauche: Médoc e Graves

Il Médoc è il cuore della Rive Gauche — una penisola allungata tra la Gironda e l'Oceano Atlantico, con suoli di ghiaia profonda depositata dai fiumi durante le glaciazioni. Il drenaggio perfetto, la riflessione termica della ghiaia e la vicinanza all'oceano creano condizioni uniche per il Cabernet Sauvignon.

Le quattro appellazioni comunali del Haut-Médoc di riferimento:

• Pauillac — Patria dei tre Premier Crus (Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild, Latour). Potenza e aristocrazia.

• Saint-Julien — La perfezione stilistica del Bordeaux classico. Léoville-Las Cases, Ducru-Beaucaillou.

• Margaux — Eleganza e profumi floreali. Château Margaux, Palmer, Rauzan-Ségla.

• Saint-Estèphe — Struttura e longevità estrema. Cos d'Estournel, Montrose, Calon-Ségur.

Graves/Pessac-Léognan — L'unica zona con Premier Cru per il bianco (Haut-Brion, Mission Haut-Brion). Suoli di ghiaia su sabbia, vini di grande mineralità.

La Rive Droite: Saint-Émilion e Pomerol

La Rive Droite è geograficamente e stilisticamente all'opposto del Médoc: suoli argillosi e calcarei, vitigno predominante il Merlot, vini più morbidi e frutti, senza il sistema delle Grandes Crus Classées del Médoc (che risale al 1855).

• Pomerol — La più piccola e preziosa: senza classificazione ufficiale, produce i vini più costosi del mondo. Petrus, Le Pin, Lafleur su argille turchine (crasse de fer). Solo Merlot.

• Saint-Émilion — Con il suo sistema di classificazione (revisionato ogni 10 anni, controverso) e i suoi Premier Grand Cru Classé A (Cheval Blanc, Ausone, Angélus, Pavie). Merlot + Cabernet Franc.

• Fronsac / Canon-Fronsac — Denominazioni vicine, qualità eccellente a prezzi più accessibili.

Sauternes e Barsac: il Vino della Botrytis Nobile

I Sauternes sono i vini dolci più grandi e longevi del mondo, prodotti nella piccola zona meridionale dove la confluenza del fiume Ciron (freddo) con la Garonne (calda) crea nebbie mattutine che favoriscono la Botrytis cinerea — il fungo nobile che disidrata gli acini concentrando zuccheri e acidi in misura irripetibile altrove.

• Château d'Yquem — Il solo Premier Cru Supérieur: il vino dolce più grande del mondo in alcuni millesimi. Produce solo nelle grandi annate, talvolta salta completamente (come nel 1992).

• Rieussec, Suduiraut, Climens (Barsac), Guiraud — I Premiers Crus di riferimento.

• Stile: ricchissimi ma bilanciati dall'acidità del Sémillon, evolvono per decenni verso complessità aromatiche di noce, cannella, zafferano, crème brûlée.

La Classificazione del 1855 e i Premier Crus

Nel 1855, per l'Esposizione Universale di Parigi, Napoleone III commissionò una classificazione dei vini di Bordeaux basata sulle quotazioni di mercato. Il risultato fu la Classificazione che ancora oggi governa il Médoc:

Premier Crus Classés (5): Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild (aggiunto nel 1973), Latour, Margaux, Haut-Brion (unico di Graves).

Deuxième Crus (14): Léoville-Las Cases, Léoville-Barton, Pichon-Lalande, Pichon-Baron, Ducru-Beaucaillou, Cos d'Estournel, Montrose e altri.

La classificazione è rimasta praticamente immutata per 170 anni — nonostante molti esperti ritengano che châteaux come Palmer, Léoville-Las Cases, Ducru-Beaucaillou o Pontet-Canet meritino l'upgradìng a Premier Cru.

Come leggere la guida

Ogni scheda annata presenta tre colonne parallele: Rive Gauche (intestazione bordeaux scuro), Rive Droite (intestazione blu notte), Sauternes (intestazione oro). Il clima è condiviso per tutto il territorio, con le differenze di impatto tra le zone annotate nel testo.

Voto (100 punti): 98+ = leggendaria | 95–97 = eccezionale | 92–94 = ottima | 88–91 = buona | 84–87 = discreta | sotto 84 = difficile.

Nota importante: i voti si riferiscono ai vini del livello Cru Classé e Premier Grand Cru Classé. I vini di second label e i Crus Bourgeois seguono la stessa annata ma con profilo diverso.

Riepilogo Annate — Rive Gauche

Médoc · Graves · Cabernet Sauvignon

ANNATA	VOTO	QUALITA'	STELLE	INVECCH.	FASE
2023	95	OTTIMA	★★★★★	15–35 anni	En primeur — Uscita in bottiglia: 2026
2022	96	ECCEZIONALE	★★★★★	15–40 anni	In commercio — Non aprire prima del 2028–2030
2021	89	BUONA	★★★☆☆	10–20 anni	In commercio — Buona finestra 2025–2032
2020	97	ECCEZIONALE	★★★★★	25–50 anni	In commercio — Non aprire prima del 2030. Icone: dopo il 2035
2019	98	LEGGENDARIA	★★★★★	30–60 anni	In commercio — Non aprire prima del 2030–2035
2018	95	OTTIMA	★★★★☆	15–35 anni	In commercio — Ottima finestra 2026–2035
2017	91	BUONA	★★★☆☆	10–22 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2030
2016	100	LEGGENDARIA	★★★★★	40–80+ anni	In commercio — Non aprire prima del 2035–2040
2015	95	OTTIMA	★★★★☆	15–35 anni	In commercio — Ottima finestra 2024–2035
2014	93	OTTIMA	★★★★☆	15–30 anni	In commercio — Ottima finestra 2025–2035
2013	82	DIFFICILE	★★☆☆☆	8–14 anni	In commercio — Consumare entro 2026–2027
2012	90	BUONA	★★★☆☆	12–25 anni	In commercio — Ottima finestra 2024–2030
2011	88	DISCRETA	★★★☆☆	10–20 anni	In commercio — Bevibile ora, non oltre 2030
2010	99	LEGGENDARIA	★★★★★	40–80+ anni	In commercio — Non aprire prima del 2035–2040
2009	97	ECCEZIONALE	★★★★★	20–50 anni	In commercio — Non aprire prima del 2028–2030
2008	94	OTTIMA	★★★★★	20–40 anni	In commercio — Apice 2028–2040
2007	84	DIFFICILE	★★☆☆☆	8–15 anni	In commercio — Consumare entro 2026
2006	92	BUONA	★★★★☆	15–28 anni	In commercio — Finestra ottimale 2024–2032
2005	98	LEGGENDARIA	★★★★★	25–60 anni	In commercio — Non aprire prima del 2028–2032
2004	92	BUONA	★★★★☆	15–30 anni	In commercio — Apice ora, fino al 2032

Riepilogo Annate — Rive Droite

Saint-Émilion · Pomerol · Merlot & Cabernet Franc

ANNATA	VOTO	QUALITA'	STELLE	INVECCH.	FASE
2023	94	OTTIMA	★★★★☆	12–28 anni	En primeur — Uscita in bottiglia: 2026
2022	95	OTTIMA	★★★★★	15–40 anni	In commercio — Non aprire prima del 2027–2030
2021	88	DISCRETA	★★★☆☆	8–16 anni	In commercio — Bevibile ora

ANNATA	VOTO	QUALITA'	STELLE	INVECCH.	FASE
2020	96	ECCEZIONALE	★★★★★	20–45 anni	In commercio — Non aprire prima del 2028
2019	97	ECCEZIONALE	★★★★★	25–55 anni	In commercio — Non aprire prima del 2028–2033
2018	96	ECCEZIONALE	★★★★★	18–45 anni	In commercio — Non aprire prima del 2026–2028
2017	87	DISCRETA	★★☆☆☆	8–16 anni	In commercio — Consumare entro 2030
2016	98	LEGGENDARIA	★★★★★	35–70 anni	In commercio — Non aprire prima del 2033–2038
2015	95	OTTIMA	★★★★★	18–40 anni	In commercio — Finestra ottimale 2026–2038
2014	91	BUONA	★★★☆☆	10–22 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2030
2013	81	DIFFICILE	★☆☆☆☆	6–12 anni	In commercio — Consumare entro 2025–2026
2012	89	BUONA	★★★☆☆	10–20 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2028
2011	89	BUONA	★★★☆☆	10–20 anni	In commercio — Bevibile ora
2010	97	ECCEZIONALE	★★★★★	35–70+ anni	In commercio — Non aprire prima del 2033
2009	98	LEGGENDARIA	★★★★★	25–55 anni	In commercio — Non aprire prima del 2028–2032
2008	91	BUONA	★★★★☆	15–28 anni	In commercio — Ottima finestra 2026–2035
2007	83	DIFFICILE	★☆☆☆☆	6–12 anni	In commercio — Consumare entro 2025
2006	89	BUONA	★★★☆☆	10–20 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2028
2005	97	ECCEZIONALE	★★★★★	25–60 anni	In commercio — Non aprire prima del 2028–2032
2004	90	BUONA	★★★☆☆	12–22 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2028

Riepilogo Annate — Sauternes & Barsac

Sémillon · Sauvignon Blanc · Botrytis Nobile

ANNATA	VOTO	QUALITA'	STELLE	INVECCH.	FASE
2023	93	OTTIMA	★★★★☆	15–40 anni	En primeur — Uscita: 2026
2022	97	ECCEZIONALE	★★★★★	30–80 anni	In commercio — Non aprire prima del 2035
2021	84	DIFFICILE	★★☆☆☆	10–20 anni	In commercio — Consumare entro 2030
2020	96	ECCEZIONALE	★★★★★	30–70 anni	In commercio — Non aprire prima del 2030
2019	95	OTTIMA	★★★★★	25–60 anni	In commercio — Non aprire prima del 2030
2018	94	OTTIMA	★★★★☆	20–50 anni	In commercio — Non aprire prima del 2028
2017	90	BUONA	★★★☆☆	15–35 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2032
2016	98	LEGGENDARIA	★★★★★	40–100 anni	In commercio — Non aprire prima del 2040
2015	96	ECCEZIONALE	★★★★★	30–70 anni	In commercio — Non aprire prima del 2030

ANNATA	VOTO	QUALITA'	STELLE	INVECCH.	FASE
2014	91	BUONA	★★★☆☆	15–35 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2032
2013	85	DISCRETA	★★☆☆☆	10–20 anni	In commercio — Consumare entro 2028
2012	89	BUONA	★★★☆☆	12–28 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2030
2011	92	BUONA	★★★★☆	20–45 anni	In commercio — Finestra ottimale 2024–2032
2010	97	ECCEZIONALE	★★★★★	40–100 anni	In commercio — Non aprire prima del 2035–2040
2009	98	LEGGENDARIA	★★★★★	50–100+ anni	In commercio — Non aprire prima del 2040–2050
2008	93	OTTIMA	★★★★☆	20–45 anni	In commercio — Finestra 2025–2038
2007	97	ECCEZIONALE	★★★★★	30–80 anni	In commercio — Non aprire prima del 2030
2006	90	BUONA	★★★☆☆	15–35 anni	In commercio — Buona finestra 2024–2030
2005	97	ECCEZIONALE	★★★★★	40–100 anni	In commercio — Non aprire prima del 2035
2004	93	OTTIMA	★★★★☆	20–45 anni	In commercio — Finestra ottimale 2024–2033

Schede Dettagliate per Annata

*Ogni scheda: clima + **Rive Gauche** · **Rive Droite** · **Sauternes** in colonne parallele.*

2023 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata caratterizzata da un inverno mite e secco, primavera con gelate tardive ad aprile che hanno danneggiato alcune zone, estate fresca con precipitazioni regolari — condizioni quasi ideali per preservare freschezza e acidità. Settembre asciutto e caldo. Una delle vendemmie più tardive degli ultimi anni con raccolto ottimale a ottobre. Profilo classico e fresco, lontano dagli eccessi solari degli anni precedenti. Grande fiducia dei produttori.

	RIVE GAUCHE 95/100 ★★★★★	RIVE DROITE 94/100 ★★★★½	SAUTERNES 93/100 ★★★★½
Vinificazione & Carattere	Cabernet Sauvignon di grande finezza, con la firma tannica e l'acidità tipica delle annate fresche. Struttura solida senza eccessi. Merlot di ottima qualità nelle zone drenanti. Profilo aromatico preciso e varietale. L'annata 2023 è già stata definita dai négociants come 'la migliore annata classica del decennio'.	Merlot eccellente nelle posizioni argillose di Saint-Émilion e Pomerol, che hanno beneficiato della freschezza stagionale conservando succosità e frutto. Profilo più fresco e floreale rispetto alle annate calde recenti.	Condizioni per la botrytis buone nella seconda metà di settembre. Sémillon di grande qualità con acidità preservata. Dolcezza bilanciata e freschezza insolita per un'annata solare.
Profilo Organolettico	Rubino brillante profondo. Cassis, ribes nero, cedro, tabacco dolce, spezie, note di grafite. Bocca strutturata ma fresca, tannini fitti e serici, acidità vibrante, lunghissima persistenza.	Rubino intenso, ciliegia nera, mora, prugna, violetta, cioccolato fondente. Bocca vellutata, tannini maturi, finale fruttato e lungo.	Oro pallido brillante. Albicocca, pesca, miele d'acacia, zafferano, vaniglia, note agrumate. Bocca fresca, equilibrata, lunga.
Potenziale & Fase	**15–35 anni** **OTTIMA** *En primeur — Uscita in bottiglia: 2026*	**12–28 anni** **OTTIMA** *En primeur — Uscita in bottiglia: 2026*	**15–40 anni** **OTTIMA** *En primeur — Uscita: 2026*

2022 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Una delle annate più calde e siccitose della storia di Bordeaux. Estate con temperature record (luglio e agosto da record), siccità prolungata. Il Cabernet Sauvignon è maturato in anticipo di 3 settimane. Paradossalmente, le vigne più vecchie con radici profonde hanno gestito meglio lo stress idrico. Vendemmia precocissima in condizioni sanitarie perfette. Vini potenti e concentrati, da grande selezione.

	RIVE GAUCHE 96/100 ★★★★★	RIVE DROITE 95/100 ★★★★★	SAUTERNES 97/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Cabernet Sauvignon di grande concentrazione, con frutto nero esuberante e tannini morbidi ma presenti. Merlot in alcune zone ha sofferto la siccità. Le cuvées basate su Cabernet	Il Merlot a Pomerol (argille pesanti con falda acquifera) ha eccelluto: Petrus, Le Pin, Lafleur sono vini da leggenda. Saint-Émilion plateau calcaire	Annata eccezionale per i Sauternes: la siccità seguita da nebbie mattutine di settembre ha creato condizioni ideali per la botrytis nobile. Concentrazione zuccherina

	(Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estèphe) sono straordinarie per ricchezza e struttura.	ha prodotto vini potenti e raffinati insieme.	record. Acidità preservata. Considerata la grande annata del decennio per i liquorosi.
Profilo Organolettico	Granato profondo con smalto quasi nero. Cassis concentrato, mora nera, grafite, tabacco, note di cioccolato fondente. Bocca opulenta, tannini vellutati, alcol generoso ma integrato, persistenza enorme.	Rubino-granato cupo, mora, prugna secca, violetta, tartufo nero, cioccolato. Bocca lussuosa, tannini setosi di grande spessore, finale interminabile.	Oro intenso brillante. Mango, albicocca sciroppata, miele di castagno, zafferano, cannella, note botrytiche nobili. Bocca ricchissima ma con tensione acida straordinaria, lunghissima.
Potenziale & Fase	**15–40 anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2028–2030*	**15–40 anni** **OTTIMA** *In commercio — Non aprire prima del 2027–2030*	**30–80 anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2035*

2021 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata difficile e irregolare. Gelate catastrofiche ad aprile hanno ridotto il raccolto del 30–50% in molte zone. Estate fresca e piovosa, rischi sanitari. Solo settembre e ottobre asciutti e caldi hanno salvato la qualità. Rese minime obbligate ma risultati qualitativi sorprendenti nelle migliori posizioni. Annata di precisione, non di potenza.

	RIVE GAUCHE 89/100 ★★★★☆	RIVE DROITE 88/100 ★★★★☆	SAUTERNES 84/100 ★★☆☆☆
Vinificazione & Carattere	Vini eleganti e freschi nei migliori cru, con frutto preciso e acidità vivace. Meno concentrazione delle grandi annate ma profilo aromatico nitido e varietale. I Grand Cru Classés che hanno gestito bene la selezione hanno ottenuto ottimi risultati.	Merlot ha sofferto la stagione difficile, con maturazione irregolare. I migliori Pomerol su argille hanno resistito meglio. Annata da selezionare con attenzione per produttore.	Annata difficile per i liquorosi. Botrytis irregolare e tardiva. Acidità alta ma dolcezza limitata. Solo poche etichette hanno prodotto risultati di livello.
Profilo Organolettico	Rubino brillante, ribes nero, cassis, erbe aromatiche, cedro, spezie. Bocca fresca, tannini fini, acidità presente, finale pulito.	Rubino chiaro, ciliegia fresca, lampone, viola, spezie dolci. Bocca snella, tannini sottili, finale fresco.	Oro pallido, frutto fresco (pesca bianca, pompelmo), miele leggero, floreale. Bocca fresca ma poco complessa.
Potenziale & Fase	**10–20 anni** **BUONA** *In commercio — Buona finestra 2025–2032*	**8–16 anni** **DISCRETA** *In commercio — Bevibile ora*	**10–20 anni** **DIFFICILE** *In commercio — Consumare entro 2030*

2020 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata calda e precoce, con estate siccitosa seguita da piogge provvidenziali di settembre. Vendemmia precoce in condizioni sanitarie perfette. I vigneti profondi su ghiaie e argille hanno gestito bene la siccità. Profilo solare con eleganza sorprendente grazie al settembre fresco.

	RIVE GAUCHE 97/100 ★★★★★	RIVE DROITE 96/100 ★★★★★	SAUTERNES 96/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Tra le grandi annate del XXI secolo per la Rive Gauche. Cabernet Sauvignon di straordinaria perfezione: concentrazione, freschezza, tannini di seta. I Premier Crus di Pauillac, Saint-Julien e Margaux hanno raggiunto livelli leggendari. Annata del decennio per molti critici.	Pomerol e Saint-Émilion eccellenti. Il Merlot su argille ha brillato con frutto puro e tannini vellutati. Petrus, Lafleur, Ausone: annate da storia. Anche i vini di seconda fascia hanno raggiunto livelli insoliti.	Grande annata per i Sauternes. Botrytis nobile diffusa e di qualità eccellente. Dolcezza concentrata bilanciata da acidità notevole. Y d'Yquem 2020 è già considerato leggendario.
Profilo Organolettico	Granato profondo brillante. Naso magistrale: cassis, tabacco, cedro, grafite, spezie orientali, fiori. Bocca monumentale ma setosa, tannini di straordinaria finezza, acidità vibrante, persistenza interminabile.	Rubino-granato luminoso. Mora, prugna, violetta, cioccolato fondente, tartufo. Bocca lussuosa, cremosa, persistenza straordinaria.	Oro intenso. Albicocca candita, miele di fiori bianchi, zafferano, noce moscata, agrumi canditi. Bocca lussuosa e tesa insieme, finale infinito.
Potenziale & Fase	**25–50 anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2030. Icone: dopo il 2035*	**20–45 anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2028*	**30–70 anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2030*

2019 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata quasi perfetta sotto il profilo climatico. Estate calda ma con precipitazioni strategiche in agosto che hanno evitato lo stress idrico. Settembre magnifico con escursioni termiche ideali per la maturazione del Cabernet. La continuità qualitativa dei tre crus principali (Pauillac, Saint-Julien, Pomerol) è stata straordinaria.

	RIVE GAUCHE 98/100 ★★★★★	RIVE DROITE 97/100 ★★★★★	SAUTERNES 95/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Annata unanimemente considerata la più grande del XXI secolo per la Rive Gauche, insieme alla 2016. Cabernet Sauvignon di perfezione assoluta: freschezza, concentrazione, mineralità, tannini di seta purissima. Tutti i Premier Crus e la maggior parte dei Deuxième Crus hanno prodotto vini monumentali.	Annata monumentale anche per la Rive Droite. Pomerol e Saint-Émilion hanno prodotto vini di rarissima finezza: Merlot su argille al suo apice assoluto. Le Grail, Petrus, Lafleur, Ausone — tutti leggendari.	Grande annata per Sauternes e Barsac. Botrytis di qualità, dolcezza concentrata, acidità eccellente. Château d'Yquem 2019 considerato uno dei migliori degli ultimi vent'anni.
Profilo Organolettico	Granato brillante con profondità impenetrabile. Naso di straordinaria complessità: cassis, violetta, cedro, tabacco da pipa, grafite, spezie orientali, note di tartufo. Bocca maestosa, tannini setosi, acidità cristallina, finale di un minuto.	Rubino profondo luminoso. Mora, ciliegia nera, cassis, violetta profonda, cioccolato fondente, spezie orientali. Bocca di lusso assoluto, tannini di velluto, persistenza infinita.	Oro dorato brillante. Pesca bianca, albicocca, miele, zafferano, gelsomino, note botrytiche fini. Bocca opulenta e fresca, lunghissima.
Potenziale & Fase	**30–60 anni** **LEGGENDARIA**	**25–55 anni** **ECCEZIONALE**	**25–60 anni** **OTTIMA**

	In commercio — Non aprire prima del 2030–2035	*In commercio — Non aprire prima del 2028–2033*	*In commercio — Non aprire prima del 2030*

2018 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata molto calda e solare, con estate generosa. Giugno particolarmente piovoso aveva creato timori sanitari poi dissipati da un luglio-agosto perfetto. Vendemmia precoce in condizioni sanitarie eccellenti. Vini generosi, ricchi, con frutto esuberante. Meno classica del 2019 ma amata dalla critica angloamericana per la sua accessibilità e opulenza.

	RIVE GAUCHE 95/100 ★★★★½	RIVE DROITE 96/100 ★★★★★	SAUTERNES 94/100 ★★★★½
Vinificazione & Carattere	Cabernet Sauvignon maturo e generoso. Vini potenti, con frutto quasi esotico per Bordeaux, tannini vellutati, alcol generoso. Meno verticalità delle grandi annate classiche ma grandissima piacevolezza. Parker e la critica americana li hanno esaltati.	Annata straordinaria per la Rive Droite. Il Merlot ha brillato nella sua accezione più lussuosa: frutto concentrato, tannini di seta, profilo quasi opulento. Pomerol ha raggiunto livelli da leggenda. Molti la considerano la migliore riva destra del decennio.	Buona annata per Sauternes, con botrytis di qualità e concentrazione alta. Stile ricco e opulento in linea con il carattere solare dell'annata.
Profilo Organolettico	Granato cupo, cassis maturo, mora, cioccolato, tabacco dolce, vaniglia. Bocca ricca e avvolgente, tannini morbidi, finale lungo e caldo.	Rubino-granato profondo. Prugna, mora, cassis, violetta, cioccolato belga, spezie. Bocca cremosa, lussuosa, tannini infiniti, persistenza straordinaria.	Oro intenso, albicocca candita, miele di castagno, zafferano, spezie dolci. Bocca lussuosa, dolcezza pronunciata, buona acidità di fondo.
Potenziale & Fase	**15–35 anni** **OTTIMA** *In commercio — Ottima finestra 2026–2035*	**18–45 anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2026–2028*	**20–50 anni** **OTTIMA** *In commercio — Non aprire prima del 2028*

2017 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata segnata da gelate catastrofiche ad aprile che hanno distrutto il 40–80% del raccolto in molte zone, Pomerol e Saint-Émilion in primis. L'estate è poi stata ottima, con caldo e siccità che hanno favorito la maturazione. Chi ha avuto uva ha prodotto vini di buona qualità, ma le rese ridottissime rendono questi vini rarissimi.

	RIVE GAUCHE 91/100 ★★★★½	RIVE DROITE 87/100 ★★★½☆	SAUTERNES 90/100 ★★★★½
Vinificazione & Carattere	Il Médoc ha sofferto meno delle gelate rispetto alla Rive Droite. Estate calda ha favorito la maturazione del Cabernet. Vini di buona struttura, morbidi e accessibili. Non tra i grandi millesimi ma di buona fattura.	Le gelate hanno devastato Pomerol e Saint-Émilion (perdite fino all'80% in alcune proprietà). Le poche uve sopravvissute hanno prodotto vini concentrati per osmosi ma con struttura ridotta. Rarità più che grandezza.	Le gelate hanno colpito anche i vigneti di Sauternes, ma l'estate calda ha poi favorito la botrytis. Annata di buona qualità con dolcezza e freschezza in equilibrio.
Profilo Organolettico	Rubino-granato, cassis, mora, tabacco dolce, spezie. Bocca	Rubino brillante, ciliegia, lampone, frutto rosso fresco,	Oro chiaro, pesca, albicocca, miele leggero, fiori bianchi.

	morbida, tannini vellutati, frutto generoso, finale medio.	spezie delicate. Bocca fresca, tannini sottili, finale breve. Bevibilità immediata.	Bocca equilibrata, fresca, poco complessa.
⏳ **Potenziale & Fase**	**10–22 anni** **BUONA** *In commercio — Buona finestra 2024–2030*	**8–16 anni** **DISCRETA** *In commercio — Consumare entro 2030*	**15–35 anni** **BUONA** *In commercio — Buona finestra 2024–2032*

2016 *BORDEAUX*

🌦 **Andamento Climatico**	Annata leggendaria — la parola d'ordine della critica internazionale è stata unanime. Come in tutto il mondo del vino, il 2016 ha consegnato a Bordeaux condizioni quasi irripetibili: inverno con riserve idriche ottimali, primavera regolare, estate bilanciata, settembre magnifico. La vendemmia del Cabernet Sauvignon nella terza settimana di ottobre ha raggiunto la maturità assoluta con acidità intatta.

	RIVE GAUCHE 100/100 ★★★★★	RIVE DROITE 98/100 ★★★★★	SAUTERNES 98/100 ★★★★★
🍷 **Vinificazione & Carattere**	Il Cabernet Sauvignon di Pauillac, Saint-Julien, Margaux e Saint-Estèphe ha raggiunto qui la sua forma più compiuta e perfetta. Tutti i Premier Crus (Lafite, Mouton, Latour, Margaux, Haut-Brion) hanno prodotto vini che la critica mondiale considera tra i più grandi del XX e XXI secolo. Tannini di seta assoluta, acidità cristallina, concentrazione senza peso.	Annata di grandissima statura anche per la Rive Droite. Pomerol e Saint-Émilion hanno prodotto vini monumentali. Angélus, Cheval Blanc, Petrus, Le Pin — tutti leggendari. Il Merlot ha trovato qui la sua espressione più aristocratica.	Annata storica anche per i Sauternes. La botrytis nobile si è sviluppata in condizioni ideali. Château d'Yquem 2016 è già considerato uno dei tre-quattro grandi d'Yquem del XX-XXI secolo.
👃 **Profilo Organolettico**	Granato brillante impenetrabile con smalto porpora. Naso di perfezione assoluta: cassis, violetta, cedro, tabacco da pipa, grafite finissima, spezie orientali, rose, note minerali. Bocca monumentale, tannini di seta pura, acidità verticale, persistenza di oltre due minuti.	Rubino profondo con smalto vivo. Mora, cassis, prugna secca, violetta, tartufo, cioccolato amaro, spezie rare. Bocca di lusso supremo, tannini infiniti, persistenza straordinaria.	Oro intenso brillante. Naso di complessità assoluta: albicocca candita, mango, miele di acacia, zafferano, cannella, noce moscata. Bocca lussuosa con acidità tagliente, dolcezza senza limiti, persistenza interminabile.
⏳ **Potenziale & Fase**	**40–80+ anni** **LEGGENDARIA** *In commercio — Non aprire prima del 2035–2040*	**35–70 anni** **LEGGENDARIA** *In commercio — Non aprire prima del 2033–2038*	**40–100 anni** **LEGGENDARIA** *In commercio — Non aprire prima del 2040*

2015 *BORDEAUX*

🌦 **Andamento Climatico**	Annata calda e solare, con estate generosa e siccità moderata. Vendemmia precoce in condizioni sanitarie perfette. Profilo opulento, morbido, con frutto esuberante. I vini sono stati definiti dalla critica angloamericana come 'immediati ma con profondità'. Annata del piacere edonistico per eccellenza.

	RIVE GAUCHE 95/100 ★★★★½	RIVE DROITE 95/100 ★★★★★	SAUTERNES 96/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Cabernet Sauvignon ricco e generoso. Vini di grande concentrazione, tannini maturi, frutto esuberante. Più accessibili giovani rispetto alle grandi annate classiche. Stile moderno apprezzato dal mercato asiatico e americano.	Pomerol e Saint-Émilion splendidi. Il Merlot ha beneficiato della maturità ottimale e della vendemmia precoce. Vini lussuosi, vellutati, di grande piacevolezza. Considerata da molti la grande annata riva destra del decennio.	Grande annata per i Sauternes, forse la migliore del decennio prima del 2022. Concentrazione e freschezza in equilibrio perfetto. D'Yquem 2015 già considerato classico.
Profilo Organolettico	Granato profondo, cassis concentrato, mora, cioccolato, tabacco dolce, vaniglia, spezie. Bocca piena e lussuosa, tannini vellutati, finale lungo e caldo.	Rubino-granato cupo, mora, prugna matura, violetta, cioccolato, tartufo. Bocca cremosa, tannini di seta, finale lunghissimo.	Oro intenso, albicocca, pesca gialla, miele, zafferano, noce moscata. Bocca opulenta con acidità presente, lunghissima.
Potenziale & Fase	**15–35 anni** **OTTIMA** *In commercio — Ottima finestra 2024–2035*	**18–40 anni** **OTTIMA** *In commercio — Finestra ottimale 2026–2038*	**30–70 anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2030*

2014 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata fresca e classica, vicina allo stile tradizionale di Bordeaux. Estate irregolare, ma settembre e ottobre magnifici — condizioni ideali per il Cabernet tardivo. I vini sono stati a lungo sottovalutati dalla critica orientata al punteggio, ma si sono rivelati tra i più eleganti e longevi degli anni 2010. Rivalutazione in corso.

	RIVE GAUCHE 93/100 ★★★★½	RIVE DROITE 91/100 ★★★½☆	SAUTERNES 91/100 ★★★½☆
Vinificazione & Carattere	Vini di grande eleganza classica, con acidità vibrante e tannini austeri che richiedono tempo. Profilo aromatico preciso e varietale. Lo stile autentico del Médoc — non opulento, ma aristocratico. Spesso paragonati al 2008.	Merlot di buona qualità, meno lussuoso del 2015 ma più elegante. Annata da selezionare per produttore.	Buona annata per i Sauternes con botrytis di qualità. Stile fresco e precisamente varietale.
Profilo Organolettico	Rubino-granato brillante. Cassis, cedro, tabacco, erbe aromatiche, grafite. Bocca elegante, fresca, tannini fini e lunghi, acidità presente, persistenza notevole.	Rubino vivace, ciliegia nera, prugna, viola, spezie. Bocca fresca, tannini sottili, finale pulito.	Oro pallido, pesca bianca, albicocca, miele chiaro, floreale. Bocca fresca ed elegante.
Potenziale & Fase	**15–30 anni** **OTTIMA** *In commercio — Ottima finestra 2025–2035*	**10–22 anni** **BUONA** *In commercio — Buona finestra 2024–2030*	**15–35 anni** **BUONA** *In commercio — Buona finestra 2024–2032*

2013 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Una delle annate più difficili degli ultimi vent'anni a Bordeaux. Piogge persistenti durante la fioritura, estate irregolare con pressione da muffe, ottobre parzialmente recuperato. Rese drasticamente ridotte, qualità media bassa. Solo i cru con selezione rigidissima e team di cantina di primo livello hanno prodotto risultati accettabili. Annata da evitare salvo eccezioni specifiche.

	RIVE GAUCHE 82/100 ★★☆☆☆	RIVE DROITE 81/100 ★☆☆☆☆	SAUTERNES 85/100 ★★☆☆☆
Vinificazione & Carattere	Vini generalmente deboli, diluiti, con tannini immaturi. Le poche eccezioni (Léoville-Las Cases, Palmer) mostrano che la selezione poteva salvare qualcosa. Annata da dimenticare per la maggioranza dei produttori.	Ancora più difficile per il Merlot, vitigno più sensibile alla pressione idrica. Pomerol ha sofferto particolarmente. Annata da evitare quasi completamente.	Paradossalmente, i Sauternes hanno gestito meglio l'annata piovosa grazie alla botrytis che si è sviluppata in modo irregolare ma sufficiente. Dolcezza contenuta, acidità alta.
Profilo Organolettico	Rubino tenue, frutto rosso scarno, erbe, note erbacee. Tannini verdi, acidità aggressiva, finale corto.	Rubino tenue, frutto scarno, erbaceo, tannini verdi. Non consigliato.	Oro chiaro, pesca, limone, miele leggero. Bocca fresca ma poco complessa.
Potenziale & Fase	**8–14 anni** **DIFFICILE** *In commercio — Consumare entro 2026–2027*	**6–12 anni** **DIFFICILE** *In commercio — Consumare entro 2025–2026*	**10–20 anni** **DISCRETA** *In commercio — Consumare entro 2028*

2012 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata irregolare con estate fresca, settembre piovoso poi recuperato in ottobre asciutto. Qualità media buona ma non eccezionale. I migliori vini sono quelli raccolti più tardi, con la pazienza di aspettare ottobre. Annata spesso sottovalutata ma con picchi di grande interesse.

	RIVE GAUCHE 90/100 ★★★☆☆	RIVE DROITE 89/100 ★★★☆☆	SAUTERNES 89/100 ★★★☆☆
Vinificazione & Carattere	Cabernet di buona struttura nei cru che hanno aspettato. Profilo classico, elegante, con frutto preciso. Tannini austeri, acidità presente. Vini per i collezionisti di stile classico.	Merlot di qualità variabile. I migliori Pomerol su argilla hanno eccelluto. Saint-Émilion più irregolare.	Discreta annata per i Sauternes. Botrytis tardiva, dolcezza moderata. Stile più leggero.
Profilo Organolettico	Rubino-granato, cassis, cedro, tabacco, grafite. Bocca fresca, tannini fini, finale pulito e lungo.	Rubino vivace, ciliegia, prugna, viola, spezie. Bocca morbida, tannini integrati, finale medio.	Oro pallido, pesca, albicocca, miele, floreale. Bocca fresca, dolcezza moderata.
Potenziale & Fase	**12–25 anni** **BUONA** *In commercio — Ottima finestra 2024–2030*	**10–20 anni** **BUONA** *In commercio — Buona finestra 2024–2028*	**12–28 anni** **BUONA** *In commercio — Buona finestra 2024–2030*

2011 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata calda e anticipata, con primavera straordinaria ma estate secca e vendemmia molto precoce (agosto-settembre). I vini hanno mostrato alcol elevato e tannini morbidi, ma acidità contenuta — profilo atipico per Bordeaux. La critica ha diviso le opinioni: piacevoli giovani, meno longevità delle grandi annate.

	RIVE GAUCHE 88/100 ★★★★☆	RIVE DROITE 89/100 ★★★★☆	SAUTERNES 92/100 ★★★★☆
Vinificazione & Carattere	Vini morbidi e fruttati, con frutto maturo e tannini vellutati. Meno verticalità e acidità del classico Bordeaux. Stile più internazionale. Piacevoli ora.	Il Merlot ha beneficiato della maturità ottimale. Vini piacevoli e accessibili. Saint-Émilion e Pomerol di buon livello.	Ottima annata per Sauternes: la siccità ha favorito la concentrazione delle uve e la botrytis tardiva è stata di qualità.
Profilo Organolettico	Granato maturo, cassis maturo, prugna, tabacco dolce, spezie dolci. Bocca morbida, calda, tannini rotondi.	Rubino-granato, mora, prugna, violetta, spezie dolci. Bocca morbida, tannini integrati.	Oro intenso, albicocca, mango, miele, spezie. Bocca opulenta, lunga, buona acidità.
Potenziale & Fase	**10–20 anni** **DISCRETA** *In commercio — Bevibile ora, non oltre 2030*	**10–20 anni** **BUONA** *In commercio — Bevibile ora*	**20–45 anni** **BUONA** *In commercio — Finestra ottimale 2024–2032*

2010 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata straordinaria, pari al 2016 per la Rive Gauche secondo molti critici. Inverno freddo, primavera ideale, estate calda con bilanciamento perfetto, settembre-ottobre da manuale. I terroir di ghiaia del Médoc hanno espresso la loro identità più profonda. Vendemmia tardiva (ottobre) in condizioni irripetibili.

	RIVE GAUCHE 99/100 ★★★★★	RIVE DROITE 97/100 ★★★★★	SAUTERNES 97/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Cabernet Sauvignon di perfezione assoluta: struttura titanica unita a freschezza cristallina. Tannini di seta infinita, acidità verticale. Latour 2010 è già considerato il vino del secolo. Léoville-Las Cases, Mouton, Pichon-Baron: tutti leggendari. Destined to outlive most of us.	Pomerol e Saint-Émilion magnifici. Le Petrus 2010 è uno dei vini più costosi e ricercati del mercato secondario. Cheval Blanc, Lafleur, Ausone: tutti eccezionali.	Annata storica per Sauternes. Botrytis di straordinaria qualità, concentrazione massima, acidità intatta. D'Yquem 2010 già nelle classifiche dei migliori Sauternes del XX-XXI secolo.
Profilo Organolettico	Granato impenetrabile con bordo viola. Naso maestoso: cassis, mora, violetta, cedro, tabacco, grafite, spezie rare, catrame nobile. Bocca di architettura perfetta, persistenza di due minuti e oltre.	Rubino cupo impenetrabile. Mora, cassis, tartufo nero, cioccolato fondente, rose nere, spezie orientali. Bocca monumentale, tannini infiniti.	Oro intenso brillante. Mango, albicocca candita, crème brûlée, vaniglia, zafferano, cannella, note di miele di castagno. Bocca sontuosa, infinitamente lunga.
Potenziale & Fase	**40–80+ anni** **LEGGENDARIA** *In commercio — Non aprire prima del 2035–2040*	**35–70+ anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2033*	**40–100 anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2035–2040*

2009 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata solare per eccellenza — la più calda di Bordeaux prima del 2022. Estate con caldo prolungato, vendemmia precocissima. Vini esuberanti, ricchi, concentrati, con frutto quasi tropicale per Bordeaux. Robert Parker ha assegnato 100 punti a molti vini, scatenando la critica del tradizionalismo. Annata del piacere immediato con longevità reale.

	RIVE GAUCHE 97/100 ★★★★★	RIVE DROITE 98/100 ★★★★★	SAUTERNES 98/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Cabernet Sauvignon di straordinaria concentrazione e ricchezza. Tannini vellutati, frutto esuberante, alcol generoso ma integrato. Stile opulento — il Bordeaux del Nuovo Mondo secondo i critici classici. Parker ha esaltato questi vini oltre ogni misura. La realtà: grandi vini ma di stile non tradizionale.	La Rive Droite ha raggiunto qui livelli leggendari. Pomerol su argille: concentrazione e lusso senza pari. Petrus 2009, Le Pin 2009, Lafleur 2009 — già nella storia. Stile più moderno ma di grandissima qualità.	Annata storica per Sauternes e Barsac. D'Yquem 2009 considerato il vino del secolo per molti critici. Concentrazione zuccherina record bilanciata da acidità notevole per l'annata.
Profilo Organolettico	Granato cupo con smalto quasi nero. Cassis concentrato, prugna, cioccolato fondente, tabacco dolce, spezie, vaniglia. Bocca lussuosa, cremosa, tannini setosi, alcol presente, finale interminabile.	Granato impenetrabile. Mora nera, cassis, violetta scura, liquirizia, cioccolato, tartufo. Bocca titanica e cremosa insieme, persistenza straordinaria.	Oro intenso con riflessi ambra. Mango, papaya, albicocca candita, miele di castagno, zafferano, cardamomo. Bocca travolgente, dolcezza sconfinata bilanciata da freschezza, finale di due minuti.
Potenziale & Fase	**20–50 anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2028–2030*	**25–55 anni** **LEGGENDARIA** *In commercio — Non aprire prima del 2028–2032*	**50–100+ anni** **LEGGENDARIA** *In commercio — Non aprire prima del 2040–2050*

2008 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata classica, fresca e tradizionale — l'opposto della 2009. Estate moderata, ottobre magnifico con maturazione lenta e progressiva del Cabernet. Vini austeri, verticali, con acidità brillante. Spesso definita 'l'annata del sommelier' per la sua complessità evolutiva piuttosto che per la piacevolezza immediata. Rivalutata continuamente al rialzo.

	RIVE GAUCHE 94/100 ★★★★★	RIVE DROITE 91/100 ★★★★☆	SAUTERNES 93/100 ★★★★☆
Vinificazione & Carattere	Cabernet Sauvignon classico, austero, con tannini fini e persistenti. Acidità vibrante. Profilo aromatico aristocratico. I Léoville-Las Cases, Pichon-Lalande, Lynch-Bages 2008 sono straordinari e ancora giovanissimi.	Merlot di qualità media, con qualche irregolarità. I migliori Pomerol (Petrus, Lafleur) eccellenti. Saint-Émilion più variabile.	Buona annata per Sauternes: botrytis classica, acidità elevata, dolcezza equilibrata. Stile classico e verticale.
Profilo Organolettico	Rubino-granato brillante. Cassis, cedro, tabacco, grafite, spezie fini, erbe. Bocca elegante, nervosa, tannini	Rubino vivace, ciliegia nera, prugna, viola, spezie. Bocca fresca, tannini fini, buona lunghezza.	Oro pallido, agrumi canditi, pesca, miele, pietra focaia. Bocca fresca, elegante, lunga.

	lunghissimi, acidità cristallina, persistenza notevole.		
⏳ **Potenziale & Fase**	**20–40 anni** **OTTIMA** *In commercio — Apice 2028–2040*	**15–28 anni** **BUONA** *In commercio — Ottima finestra 2026–2035*	**20–45 anni** **OTTIMA** *In commercio — Finestra 2025–2038*

2007 *BORDEAUX*

🌦 **Andamento Climatico**	Annata difficile. Primavera molto calda aveva creato grandi aspettative, poi vanificate da un'estate piovosa. Settembre e ottobre solo parzialmente recuperati. Qualità media bassa — tra le peggiori del decennio per i rossi. I Sauternes hanno invece brillato, beneficiando proprio della pioggia autunnale per la botrytis.

	RIVE GAUCHE 84/100 ★★☆☆☆	RIVE DROITE 83/100 ★☆☆☆☆	SAUTERNES 97/100 ★★★★★
🍷 **Vinificazione & Carattere**	Vini diluititi, con frutto scarso e tannini verdi. Le poche eccezioni (Pétrus, Léoville-Barton) mostrano che la qualità era possibile con selezione estrema. Da evitare in generale.	Ancora più difficile per il Merlot, sensibile alla pioggia. Annata da evitare quasi completamente sulla Rive Droite.	L'eccezione clamorosa: i Sauternes 2007 sono leggendari, considerati tra i più grandi del XXI secolo. Le piogge autunnali hanno creato botrytis di qualità eccezionale. D'Yquem 2007 è uno dei Sauternes più ricercati del dopoguerra.
👃 **Profilo Organolettico**	Rubino tenue, frutto rosso scarno, erbaceo, tannini verdi. Non raccomandato.	Rubino tenue, frutto rosso scarno, erbaceo. Non raccomandato.	Oro brillante intenso. Albicocca, mango, miele d'acacia, zafferano, gelsomino, spezie. Bocca lussuosa con acidità straordinaria, dolcezza senza peso, finale eterno.
⏳ **Potenziale & Fase**	**8–15 anni** **DIFFICILE** *In commercio — Consumare entro 2026*	**6–12 anni** **DIFFICILE** *In commercio — Consumare entro 2025*	**30–80 anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2030*

2006 *BORDEAUX*

🌦 **Andamento Climatico**	Annata calda ma con estate irregolare. Agosto siccitoso, settembre con piogge tardive che hanno complicato la vendemmia. Qualità media buona, con punte eccellenti in Pauillac e Saint-Estèphe dove il Cabernet ha resistito alle piogge. Pomerol ha sofferto maggiormente.

	RIVE GAUCHE 92/100 ★★★★☆	RIVE DROITE 89/100 ★★★★☆	SAUTERNES 90/100 ★★★☆☆
🍷 **Vinificazione & Carattere**	Cabernet di buona struttura nelle zone drenanti del nord del Médoc. Vini robusti, con frutto generoso, tannini presenti. Stile più rustico del 2005 ma di buona sostanza.	Merlot penalizzato dalle piogge di settembre. Risultati variabili. Saint-Émilion sur calcaire meglio di Pomerol.	Discreta annata per i Sauternes con botrytis di qualità media. Stile dolce e corretto.

Profilo Organolettico	Granato profondo, cassis, mora, tabacco, spezie. Bocca robusta, tannini decisi, buona lunghezza.	Rubino maturo, ciliegia nera, prugna, spezie. Bocca di medio corpo, tannini morbidi.	Oro chiaro, pesca, albicocca, miele. Bocca dolce, equilibrata, media complessità.
Potenziale & Fase	**15–28 anni** **BUONA** *In commercio — Finestra ottimale 2024–2032*	**10–20 anni** **BUONA** *In commercio — Buona finestra 2024–2028*	**15–35 anni** **BUONA** *In commercio — Buona finestra 2024–2030*

2005 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata eccezionale, considerata la migliore degli anni 2000 prima della 2009 e 2010. Estate calda con caldo secco, vendemmia regolare in condizioni ottime. I vini hanno coniugato concentrazione e freschezza in modo straordinario. Annata molto equilibrata, meno opulenta del 2009 ma più classica.

	RIVE GAUCHE 98/100 ★★★★★	RIVE DROITE 97/100 ★★★★★	SAUTERNES 97/100 ★★★★★
Vinificazione & Carattere	Cabernet Sauvignon di grande perfezione classica: struttura solida, freschezza preservata, tannini fini e austeri. Vini di lunghissima prospettiva evolutiva. Mouton, Latour, Léoville-Las Cases 2005 sono già nella storia di Bordeaux.	Grande annata anche per la Rive Droite. Merlot di concentrazione e freschezza eccellenti. Petrus 2005 già nelle classifiche dei vini del secolo. Cheval Blanc, Ausone, Lafleur: tutti leggendari.	Annata storica per Sauternes. La concentrazione e l'acidità di questi vini sono eccezionali. D'Yquem 2005 considerato uno dei grandi del XXI secolo.
Profilo Organolettico	Granato profondo brillante. Cassis, cedro, tabacco, grafite, spezie orientali, note terrose. Bocca aristocratica, tannini fini e lunghissimi, acidità cristallina, persistenza monumentale.	Granato profondo. Mora, cassis, tartufo, violetta, cioccolato amaro, spezie. Bocca monumentale e setosa, tannini infiniti.	Oro intenso brillante. Albicocca candita, pesca, miele di zagara, zafferano, cannella, note botrytiche nobili. Bocca lussuosa, infinita.
Potenziale & Fase	**25–60 anni** **LEGGENDARIA** *In commercio — Non aprire prima del 2028–2032*	**25–60 anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2028–2032*	**40–100 anni** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2035*

2004 *BORDEAUX*

Andamento Climatico	Annata classica, fresca e tradizionale. Estate moderata, settembre ottimo con maturazione progressiva del Cabernet. Vini eleganti, ben strutturati, con profilo aromatico precisissimo. Spesso sottovalutata dal mercato ma molto amata dai conoscitori dello stile classico bordelese.

	RIVE GAUCHE 92/100 ★★★★½	RIVE DROITE 90/100 ★★★★½	SAUTERNES 93/100 ★★★★½
Vinificazione & Carattere	Cabernet di grande precisione aromatica, con frutto pulito, tannini fini, acidità presente. Stile classico tradizionale. I Léoville-Las Cases, Cos	Merlot di buona qualità, con frutto fresco e tannini integrati. Meno potente delle grandi annate ma di autentico carattere.	Buona annata per Sauternes. Botrytis di qualità, stile classico ed elegante. Acidità vivace.

	d'Estournel, Pichon-Lalande 2004 sono riferimenti per l'eleganza senza ostentazione.		
Profilo Organolettico	Rubino-granato brillante. Cassis, cedro, tabacco, spezie fini, grafite. Bocca elegante, fresca, tannini affilati, finale lungo e preciso.	Rubino vivace, ciliegia nera, mora, spezie dolci. Bocca morbida, tannini setosi, finale medio.	Oro chiaro brillante, pesca, albicocca, miele, note floreali. Bocca fresca ed elegante, dolcezza equilibrata.
Potenziale & Fase	**15–30 anni** **BUONA** *In commercio — Apice ora, fino al 2032*	**12–22 anni** **BUONA** *In commercio — Buona finestra 2024–2028*	**20–45 anni** **OTTIMA** *In commercio — Finestra ottimale 2024–2033*

Approfondimenti su Bordeaux

Il Sistema En Primeur

Il sistema en primeur — o 'futures' — è una specificità unica di Bordeaux nel mondo del vino: i vini vengono venduti 6–18 mesi prima dell'imbottigliamento, ancora in botte, sulla base di degustazioni 'in barrique' nella primavera successiva alla vendemmia.

Come funziona: ogni aprile il Bordeaux Wine Trade apre le sue porte per la Semaine des Primeurs. Critici, négociants e importatori degustano i vini dell'annata appena trascorsa direttamente dalle barrique. Basandosi su queste degustazioni, i châteaux rilasciano i prezzi di apertura (prix de sortie). I négociants comprano e rivendono alle cantine di tutto il mondo.

Vantaggi: accesso garantito ai vini rari (Premier Crus), prezzi in teoria inferiori al mercato futuro, possibilità di costruire una cantina di eccellenza nel tempo.

Rischi: pagamento anticipato con consegna 18–24 mesi dopo, dipendenza dalla solvibilità del négociant, qualità del vino degustato in barrique diversa dall'imbottigliato.

La Gerarchia dei Châteaux

MÉDOC (Classificazione del 1855 — immutabile quasi completamente):

Premier Cru Classé: Lafite-Rothschild, Mouton-Rothschild, Latour (Pauillac), Margaux (Margaux), Haut-Brion (Pessac-Léognan).

Deuxième Cru Classé (14): Léoville-Las Cases, Léoville-Barton, Pichon-Lalande, Pichon-Baron, Ducru-Beaucaillou, Cos d'Estournel, Montrose, Gruaud-Larose, Brane-Cantenac, Rauzan-Ségla, Rauzan-Gassies, Durfort-Vivens, Lascombes, Léoville-Poyferré.

'Super Seconds' (de facto Premier Cru per qualità): Léoville-Las Cases, Ducru-Beaucaillou, Palmer, Pichon-Lalande, Pichon-Baron, Cos d'Estournel, Lynch-Bages, Pontet-Canet.

SAINT-ÉMILION (Classificazione revisionata ogni 10 anni, controversa):

Premier Grand Cru Classé A: Cheval Blanc, Ausone, Angélus, Pavie.

POMEROL: nessuna classificazione ufficiale. Petrus, Le Pin, Lafleur, Trotanoy — i prezzi parlano da soli.

I Vitigni e le Cépages de Bordeaux

RIVE GAUCHE — Dominata dal Cabernet Sauvignon (spesso 70–90% nella cuvée):

• Cabernet Sauvignon — Struttura tannica, longevità, cassis, cedro, grafite. Matura tardi (ottobre), richiede caldo e drenaggio perfetti.

• Merlot — Morbidezza, frutto rosso, accessibilità precoce. Complemento essenziale del Cabernet.

• Cabernet Franc — Floreale, speziato, corpo snello. Essenziale nelle blend di Margaux e Saint-Julien.

• Petit Verdot — Aggiunge colore, tannino, spezie. Usato in piccole percentuali nelle grandi cuvées.

RIVE DROITE — Dominata dal Merlot (spesso 80–100%):

• Merlot — Re della Rive Droite. Su argille profonde (Pomerol) esprime lusso, concentrazione, velluto.

• Cabernet Franc — Co-protagonista a Saint-Émilion (fino al 40% in Cheval Blanc). Floreale e speziato.

SAUTERNES — La triade della botrytis:

• Sémillon (80–90%) — Base strutturale, si trasforma magnificamente con la botrytis. Longevità straordinaria.

• Sauvignon Blanc (5–15%) — Porta freschezza aromatica, acidità, note agrumate.

• Muscadelle (0–5%) — Raramente usato, porta note muschiate.

Il Mercato dei Grands Crus: quotazioni e investimento

Bordeaux è il primo mercato del vino da investimento al mondo, con un volume di scambi di circa 4 miliardi di euro annui sui mercati secondari (Liv-ex, Christie's, Sotheby's, iDealwine).

PREMIUM WINES — I vini con il maggiore potenziale di apprezzamento (valori 2024):

• Petrus 2009 — 8.000–12.000€/bottiglia sul mercato secondario.

• Lafite-Rothschild 2016 — 1.500–2.500€/bottiglia.

• Pomerol Le Pin — tra i vini piu' costosi al mondo per bottiglia.

• D'Yquem 2016 — 600–1.200€/bottiglia.

REGOLA AUREA PER L'INVESTIMENTO: comprare en primeur nelle grandi annate (2016, 2019, 2020, 2022 per i rossi; 2009, 2022 per i Sauternes), tenere almeno 10–15 anni, rivendersi sul mercato secondario quando il vino entra nella sua finestra di consumo ottimale.

Abbinamenti Gastronomici Classici

RIVE GAUCHE — Il grande rosso strutturato:

• Agnello da latte arrosto — L'abbinamento più classico di Bordeaux con il Médoc. La delicatezza dell'agnello e la struttura del Cabernet.

• Entrecôte bordelaise con sauce à la moelle — La bistecca con midollo e salsa al vino rosso: il piatto simbolo di Bordeaux.

• Côte de boeuf aux sarments de vigne — Ribollita sulla griglia di vite essiccata: sapore affumicato con il Cabernet.

• Magret de canard — Petto d'anatra, piatto simbolo del Sud-Ovest francese, con un Pauillac di 15 anni.

• Formaggi stagionati — Comté 36 mesi, Cantal Vieux, Ossau-Iraty: l'acidità del Cabernet taglia la grassezza.

RIVE DROITE — Il Merlot morbido:

• Truffe noire du Périgord — Il tartufo nero con Pomerol maturo: abbinamento mistico e irripetibile.

• Tournedos Rossini — Filetto con foie gras e tartufo: il lusso assoluto che esige Pomerol o Saint-Émilion Grand Cru.

• Confit de canard — Confit d'anatra con un Saint-Émilion di 10 anni: tradizione inattaccabile.

SAUTERNES — I grandi dolci:

• Foie gras poêlé — L'abbinamento più famoso al mondo: il grasso e la dolcezza contrappunto della acidità.

• Roquefort AOP — Il formaggio erborinato con d'Yquem: uno dei pochi abbinamenti che convince anche i tradizionalisti.

• Tarte Tatin classique — La torta di mele caramellata con un Sauternes giovane: dolcezza che dialoga.

• Creme brûlée — La crema catalana con un Sauternes invecchiato: armonia perfetta.

— Fine Guida —

@onlymywinetasting | Bordeaux Vintage Guide | Rive Gauche · Rive Droite · Sauternes