BOURGOGNE

Rouge & Blanc

Guida Completa alle Annate

2004 – 2023

Pinot Noir · Chardonnay · Grand Cru · Premier Cru

Côte de Nuits · Côte de Beaune · Romanée-Conti · Montrachet

@onlymywinetasting

Edizione 2026

Il Sacro Graal del Vino Mondiale

La Borgogna è il territorio vinicolo più enigmatico, esclusivo e reverenzialmente discusso del mondo. Non è la più grande denominazione, né produce i vini più accessibili: è semplicemente quella che ha portato il concetto di terroir alla sua espressione più pura e filosoficamente profonda. Un appezzamento di terra largo cento metri può produrre un Grand Cru leggendario, mentre quello adiacente produce un Premier Cru eccellente. Il suolo, l'esposizione, la pendenza, il drenaggio, l'età della vite — in Borgogna nessun fattore è irrilevante.

La Borgogna produce due soli vitigni di assoluta grandezza mondiale: il Pinot Noir per i rossi (Côte de Nuits principalmente) e lo Chardonnay per i bianchi (Côte de Beaune principalmente). La loro espressione è radicalmente diversa da qualsiasi altra regione del mondo. Il Pinot Noir borgogñon è trasparente come rubino, leggero come seta, ma di una complessità aromatica e una longevità che nessun Pinot al di fuori della Borgogna ha mai completamente eguagliato. Lo Chardonnay di Puligny-Montrachet o di Meursault è la versione definitiva di quel vitigno: mineralità calcarea, freschezza acida, complessità evolutiva che sfida i decenni.

Questa guida analizza venti millesimi (2004–2023) con schede parallele per il Rouge (Côte de Nuits, Grand Cru e Premier Cru di Pinot Noir) e il Blanc (Côte de Beaune, Grand Cru e Premier Cru di Chardonnay), con analisi del clima, dei profili organolettici e delle indicazioni di consumo.

La Gerarchia della Qualità in Borgogna

La Borgogna ha inventato il modello gerarchico che tutta la viticoltura mondiale ha poi imitato. Quattro livelli:

Grand Cru (AC propria, senza nome del villaggio in etichetta) — Il vertice assoluto. Solo 33 Grand Crus rossi in Côte de Nuits e 8 Grand Crus bianchi in Côte de Beaune. Meno del 2% della produzione totale.

Premier Cru (AC del villaggio + nome del cru in etichetta) — Il secondo livello, con oltre 600 crus ufficiali. Alta qualità, prezzi più accessibili. Rappresenta circa il 12% della produzione.

Village (solo AC del villaggio) — Il vino del comune, senza cru specifico. Qualità media, prezzi ragionevoli. Circa 38% della produzione.

Bourgogne Régional (AC generica) — Il livello base. Chardonnay e Pinot Noir di tutta la regione. Circa 48% della produzione.

Côte de Nuits: la Patria del Pinot Noir

La Côte de Nuits si estende per 20 km da Marsannay a Corgoloin, con i villaggi più sacri del vino mondiale:

• Gevrey-Chambertin — Il villaggio più potente: Chambertin, Clos de Bèze, Mazis-Chambertin. Domaine Rousseau, Trapet, Drouhin-Laroze.

• Morey-Saint-Denis — Clos de la Roche, Clos Saint-Denis, Bonnes Mares (in parte). Dujac, Ponsot, Hubert Lignier.

• Chambolle-Musigny — Il villaggio della finezza assoluta: Musigny, Bonnes Mares. Mugnier, Roumier, Ghislaine Barthod.

• Vougeot — Il Clos de Vougeot: 50 ettari di Grand Cru con 80 proprietari diversi. La più grande cuvée di proprietari condivisa al mondo.

• Vosne-Romanée — Il cuore mistico: Romanée-Conti (1.8 ettari), La Tâche, Richebourg, Romanée-Saint-Vivant. La DRC produce qui i vini più costosi della terra.

• Nuits-Saint-Georges — Nessun Grand Cru ma molti Premier Crus eccellenti. Méo-Camuzet, Henri Gouges.

Côte de Beaune: la Patria dello Chardonnay

La Côte de Beaune si estende da Ladoix-Serrigny a Santenay, con i siti più sacri dello Chardonnay mondiale:

• Corton-Charlemagne — L'unico Grand Cru bianco della Côte de Nuits/Beaune. Potenza e struttura insolite per uno Chardonnay. Bonneau du Martray, Jadot, Coche-Dury.

• Meursault — Il villaggio più amato per lo Chardonnay: Perrières, Charmes, Genevrières (Premier Crus). Coche-Dury, Roulot, Lafon, Bouzereau.

• Puligny-Montrachet — Il vertice del bianco: Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet (Grand Crus). Leflaive, Sauzet, Carillon, DRC.

• Chassagne-Montrachet — Condivide Montrachet e Bâtard con Puligny. Ramonet, Niellon, Fontaine-Gagnard.

• Saint-Aubin, Rully — Le appellazioni 'intelligenti': stile simile a Puligny a un terzo del prezzo.

La DRC: il Mito dei Miti

Il Domaine de la Romanée-Conti (DRC) è il domaine più famoso e costoso del mondo. Fondato nel 1760, produce annualmente circa 25.000 bottiglie da 8 appezzamenti tutti Grand Cru:

Romanée-Conti (1,809 ettari), La Tâche (6,06 ha), Richebourg (3,51 ha), Romanée-Saint-Vivant (5,29 ha), Grands Échézeaux (3,53 ha), Échézeaux (4,67 ha), Montrachet (0,678 ha — il bianco), Corton (0,55 ha).

Una bottiglia di Romanée-Conti vale 20.000–35.000€ sul mercato secondario nelle grandi annate. La lista d'attesa per acquistare al domaine è di decenni. E tuttavia, i conoscitori più seri concordano che la DRC produce costantemente i vini più grandi del pianeta.

Come leggere la guida

Ogni scheda annata mostra: clima condiviso + Rouge (Côte de Nuits, Pinot Noir GC/PC) in colonna bordeaux scuro + Blanc (Côte de Beaune, Chardonnay GC/PC) in colonna oro scuro.

Voto (100 punti): 97+ = leggendaria | 94–96 = eccezionale | 91–93 = ottima | 87–90 = buona | 83–86 = discreta | sotto 83 = difficile.

Il potenziale di invecchiamento è sempre indicato separatamente per Grand Cru (GC) e Premier Cru (PC), dato il diverso potenziale evolutivo.

Nota sul PREMOX (ossidazione prematura): i Borgogna Bianchi sono vulnerabili all'ossidazione prematura (PREMOX), problema che ha afflitto molte annate degli anni 2000–2010. I produttori più attenti (Coche-Dury, Leflaive, Ramonet) hanno minimizzato il problema. Acquistare da produttori affidabili rimane la prima regola.

Riepilogo Annate 2004–2023 — Rouge & Blanc

Pinot Noir (Rouge) · Chardonnay (Blanc) · Grand Cru & Premier Cru · livello Côte de Nuits / Côte de Beaune

ANNO	R	QUALITÀ ROUGE	B	QUALITÀ BLANC	FASE	★
2023	93	OTTIMA	94	OTTIMA	In botte — Uscita: 2025–2026	★★★★☆
2022	96	ECCEZIONALE	95	OTTIMA	In commercio — Non aprire prima del 2027–2030	★★★★★
2021	88	BUONA	90	BUONA	In commercio — Bevibile ora con grande piacere	★★★☆☆
2020	95	OTTIMA	94	OTTIMA	In commercio — Non aprire prima del 2026–2028	★★★★★
2019	98	LEGGENDARIA	97	ECCEZIONALE	In commercio — Non aprire prima del 2030–2035	★★★★★
2018	93	OTTIMA	93	OTTIMA	In commercio — Ottima finestra 2024–2032	★★★★☆
2017	89	BUONA	90	BUONA	In commercio — A punto ora	★★★☆☆
2016	99	LEGGENDARIA	98	LEGGENDARIA	In commercio — Non aprire prima del 2030–2035	★★★★★
2015	95	OTTIMA	95	OTTIMA	In commercio — Ottima finestra 2024–2033	★★★★☆
2014	93	OTTIMA	95	OTTIMA	In commercio — Apice 2025–2035	★★★★☆
2013	84	DISCRETA	86	DISCRETA	In commercio — Consumare entro 2027	★★☆☆☆
2012	90	BUONA	91	BUONA	In commercio — Apice ora, fino al 2030	★★★☆☆
2011	88	BUONA	89	BUONA	In commercio — Bevibile ora, non oltre 2027	★★☆☆☆
2010	98	LEGGENDARIA	97	ECCEZIONALE	In commercio — Non aprire prima del 2027–2032	★★★★★
2009	95	OTTIMA	93	OTTIMA	In commercio — Apice ora, fino al 2032	★★★★☆
2008	93	OTTIMA	94	OTTIMA	In commercio — Apice 2025–2035	★★★★★
2007	88	BUONA	89	BUONA	In commercio — Consumare entro 2027–2028	★★☆☆☆
2006	91	BUONA	91	BUONA	In commercio — Buona finestra 2024–2028	★★★☆☆
2005	97	ECCEZIONALE	96	ECCEZIONALE	In commercio — Non aprire prima del 2027–2030	★★★★★
2004	91	BUONA	93	OTTIMA	In commercio — Apice ora, fino al 2030	★★★☆☆

Schede Dettagliate per Annata

*Ogni scheda: clima + **Rouge** (Pinot Noir GC/PC) vs **Blanc** (Chardonnay GC/PC) in parallelo.*

2023 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Stagione segnata da una primavera piovosa con rischi di peronospora, estate calda e secca, poi settembre di qualità eccellente con escursioni termiche ideali. L'andamento climatico irregolare ha messo alla prova i vignaioli più attenti: chi ha gestito al meglio la vigna ha ottenuto uve di grande purezza. Vendemmia tardiva tra metà settembre e inizio ottobre. Il millesimo è già definito 'classico e preciso' dai produttori.

	ROUGE 93/100 ★★★★☆	BLANC 94/100 ★★★★☆
Appellazioni	Côte de Nuits — Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Chambolle-Musigny	Côte de Beaune — Puligny-Montrachet, Meursault, Chassagne-Montrachet
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir di grande finezza, con frutto rosso vivo e tannini setosi. L'acidità preservata dalla stagione fresca garantisce ottima prospettiva evolutiva. I Grand Crus mostrano la tipica austerità giovanile. Stile classico, non opulento.	Chardonnay di grande precisione e verticalità. Acidità cristallina, frutto agrumato puro, mineralità affilata. I Grand Crus (Montrachet, Chevalier, Bâtard) mostrano profondità e tensione insolite per un vino così giovane.
Profilo Organolettico	Rubino trasparente luminoso. Fragola, lampone, ciliegia fresca, rosa, violetta, spezie fini. Bocca precisa, tannini fitti ma setosi, acidità viva, finale minerale.	Paglierino brillante con riflessi verdolini. Limone, pompelmo, fiori bianchi, pietra focaia, note di burro contenuto. Bocca fresca, sapida, lunghissima.
Potenziale & Fase	**12–22 anni (GC) / 8–15 anni (PC)** **OTTIMA** *In botte — Uscita: 2025–2026*	**10–20 anni (GC) / 6–14 anni (PC)** **OTTIMA** *In botte — Uscita: 2025–2026*

2022 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata calda e siccitosa, tra le più calde della storia recente della Borgogna. Luglio-agosto con temperature record. Le vigne su suoli calcarei profondi hanno mostrato resilienza grazie alla loro capacità di trattenere umidità. La vendemmia è iniziata ad agosto — una rarità storica — in condizioni sanitarie perfette. Rese molto basse. I produttori definiscono il 2022 come 'l'annata del cambiamento climatico che ha dato vini straordinari'.

	ROUGE 96/100 ★★★★★	BLANC 95/100 ★★★☆☆
Appellazioni	Côte de Nuits — Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, Nuits-Saint-Georges	Côte de Beaune — Meursault, Puligny-Montrachet, Corton-Charlemagne
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir di insolita concentrazione per la Borgogna: tannini vellutati, frutto maturo e scuro, alcol generoso ma integrato. I Grand Crus mostrano struttura insolita senza perdere la finezza borgoñona. Più vicini a un grande Barolo che a un classico Pinot.	Chardonnay potente e opulento, con frutto giallo maturo e acidità ridotta rispetto alla norma. Il rischio ossidativo nei mesi successivi all'imbottigliamento ha richiesto massima attenzione in cantina (problema PREMOX). I produttori più attenti hanno ottenuto bianchi di grande profondità.
Profilo Organolettico	Rubino profondo quasi granato. Ciliegia nera, mora, violetta profonda, spezie orientali, note di	Paglierino dorato intenso. Pesca gialla, albicocca, burro nocciola, note tostate, miele

	terra umida. Bocca lussuosa, tannini rotondi, finale lungo e caldo.	d'acacia. Bocca avvolgente, ricca, finale lungo e caldo.
Potenziale & Fase	**15–30 anni (GC) / 10–20 anni (PC)** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2027–2030*	**8–18 anni (GC) / 5–12 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Finestra 2026–2032*

2021 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata molto difficile: gelate catastrofiche ad aprile hanno distrutto tra il 50 e l'80% del raccolto in molte appellazioni, con perdite senza precedenti nella storia moderna. L'estate è poi stata fresca e piovosa, con rischi sanitari. Solo settembre asciutto e ottobre fresco hanno salvato la qualità. Rese minime storiche. Ma chi ha avuto uva ha spesso prodotto vini di bellezza commovente.

	ROUGE 88/100 ★★★★☆	BLANC 90/100 ★★★★☆
Appellazioni	Côte de Nuits — tutta la denominazione, con grandi disparità tra produttori	Côte de Beaune — Meursault, Puligny, Chassagne
Vinificazione & Carattere	Vini eleganti e fragili nei migliori casi, con frutto rosso preciso e acidità brillante. La rarità delle bottiglie disponibili le rende preziosissime. Profilo aromatico quasi borgogñon nella purezza. Stile 2021 = la quintessenza della leggerezza.	Il Chardonnay 2021 ha beneficiato delle rese ridotte per concentrazione naturale. Acidità altissima, frutto preciso, mineralità affilata. Stile verticale e teso, quasi Chablis nel profilo. Ottima prospettiva evolutiva per i Grand Crus.
Profilo Organolettico	Rubino tenuissimo trasparente. Fragola selvatica, lampone, rosa, note di erbe. Bocca quasi eterizzata, tannini impalpabili, acidità vibrante, finale floreale.	Paglierino chiaro con riflessi argentati. Lime, cedro, fiori bianchi, pietra focaia, sale. Bocca nervosa, fresca, tesa, finale lunghissimo.
Potenziale & Fase	**8–18 anni (GC) / 5–12 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — Bevibile ora con grande piacere*	**10–22 anni (GC) / 6–14 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — Non aprire prima del 2026*

2020 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata calda con estate siccitosa e vendemmia precocissima (agosto-settembre). I vini mostrano una maturità insolita per la Borgogna ma conservano identità territoriale. Le parcelle su suoli bianchi calcarei profondi (Gevrey, Vosne, Puligny) hanno resistito meglio alla siccità. Annata molto apprezzata dalla critica internazionale per la sua accessibilità e profondità.

	ROUGE 95/100 ★★★★★	BLANC 94/100 ★★★★☆
Appellazioni	Côte de Nuits — Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée	Côte de Beaune — Meursault, Puligny-Montrachet, Corton-Charlemagne
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir di grande concentrazione e frutto maturo, con tannini vellutati insoliti per la regione. La DRC (Domaine de la Romanée-Conti) ha prodotto vini leggendari. I Grand Crus mostrano struttura imponente con la firma minerale borgogñona intatta.	Chardonnay ricco e strutturato, con frutto giallo maturo e acidità buona per l'annata calda. Profilo opulento ma con identità territoriale chiara. Le Riserve di Montrachet e Chevalier-Montrachet sono straordinarie.

Profilo Organolettico	Rubino-granato brillante. Ciliegia nera, mora, prugna, violetta, sottobosco, spezie. Bocca generosa, tannini setosi e profondi, persistenza notevole.	Paglierino dorato, pesca bianca, albicocca, nocciola, burro, vaniglia. Bocca avvolgente, cremosa, lunga.
Potenziale & Fase	**15–28 anni (GC) / 10–18 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Non aprire prima del 2026–2028*	**10–20 anni (GC) / 6–14 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Ottima finestra 2025–2032*

2019 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata calda ma con precipitazioni strategiche in agosto che hanno evitato lo stress idrico. Settembre magnifico con escursioni termiche di 12–14°C — ideali per la maturazione aromatica del Pinot Noir e per preservare l'acidità dello Chardonnay. La combinazione di concentrazione solare e freschezza autunnale ha dato vini di rara perfezione. Definita da molti 'l'annata del decennio'.

	ROUGE 98/100 ★★★★★	BLANC 97/100 ★★★★★
Appellazioni	Côte de Nuits — intera denominazione al massimo livello	Côte de Beaune — Montrachet, Chevalier, Bâtard, Corton-Charlemagne
Vinificazione & Carattere	Il Pinot Noir 2019 è il vino borgogñon del decennio secondo la critica unanime. Struttura, freschezza e finezza in equilibrio perfetto — la rarissima convergenza che fa la grandezza della Borgogna. La DRC, Rousseau, Mugnier, Méo-Camuzet: tutti leggendari. Vini destinati a durare 40–50 anni.	Chardonnay di perfezione quasi assoluta. Acidità vibrante, mineralità calcarea purissima, frutto preciso, complessità evolutiva enorme. Coche-Dury, Ramonet, Leflaive, Sauzet — tutti leggendari. I Montrachet di questa annata sono già nella storia del vino bianco mondiale.
Profilo Organolettico	Rubino brillante trasparente con luminosità interna. Naso di assoluta complessità: lampone, ciliegia selvatica, rosa canina, violetta, sottobosco, spezie fini, pietra umida. Bocca maestosa, tannini di seta purissima, acidità cristallina, persistenza di oltre un minuto.	Paglierino brillante con riflessi oro. Agrumi canditi, fiori bianchi, pietra focaia, gesso, miele, note di mandorla. Bocca verticale, tesa, cristallina, persistenza infinita.
Potenziale & Fase	**25–50 anni (GC) / 15–30 anni (PC)** **LEGGENDARIA** *In commercio — Non aprire prima del 2030–2035*	**20–40 anni (GC) / 12–25 anni (PC)** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2026–2030*

2018 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata molto calda e solare, con vendemmia precoce in agosto. L'Océan Atlantique ha avuto meno influenza del solito sulle temperature. Estate eccezionalmente asciutta. Rese ridotte per concentrazione naturale. I vini mostrano maturità insolita per la Borgogna ma con la firma territoriale intatta nei migliori produttori.

	ROUGE 93/100 ★★★★☆	BLANC 93/100 ★★★☆☆
Appellazioni	Côte de Nuits — Gevrey, Vosne, Chambolle, Nuits-Saint-Georges	Côte de Beaune — Meursault, Puligny, Bâtard-Montrachet
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir di grande concentrazione e morbidezza. Tannini setosi, frutto maturo abbondante. Stile più opulento del classico Borgogna. Accessibili da subito ma con struttura	Chardonnay ricco, generoso, con frutto maturo e acidità contenuta. Profilo opulento e piacevole. Meno verticalità delle grandi annate classiche ma grande piacevolezza immediata.

	per invecchiare. Molto amati dalla critica americana e asiatica.	
Profilo Organolettico	Rubino profondo. Ciliegia nera, mora, violetta, spezie dolci, note di cioccolato. Bocca generosa, morbida, tannini vellutati, finale lungo.	Paglierino dorato, frutta matura (pesca, nespola), burro, vaniglia, note tostate. Bocca avvolgente, cremosa.
Potenziale & Fase	**12–25 anni (GC) / 8–16 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Ottima finestra 2024–2032*	**8–16 anni (GC) / 5–10 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Buona finestra 2024–2030*

2017 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata difficile in partenza: gelate in aprile hanno ridotto le rese del 30–50% in molte appellazioni. Poi un'estate calda e secca ha favorito la maturazione delle uve rimaste. Vendemmia anticipata di 2 settimane. Annata segnata dalla rarità più che dalla mediocrità — i vini prodotti hanno qualità buona ma quantità drammaticamente ridotta.

	ROUGE 89/100 ★★★☆☆	BLANC 90/100 ★★★☆☆
Appellazioni	Côte de Nuits — rese ridottissime, qualità variabile	Côte de Beaune — qualità buona nelle zone meno colpite dalle gelate
Vinificazione & Carattere	Vini di media struttura, morbidi, con frutto maturo e tannini vellutati. Acidità contenuta. Profilo accessibile, senza la profondità delle grandi annate. Bevibilità precoce.	Chardonnay di buona freschezza, con frutto preciso e acidità adeguata. Meno complesso dei grandi millesimi ma di buona fattura. Le zone non colpite dalle gelate (Corton-Charlemagne) hanno prodotto risultati eccellenti.
Profilo Organolettico	Rubino vivace, ciliegia fresca, lampone, spezie dolci. Bocca morbida, tannini levigati, finale medio.	Paglierino luminoso, agrumi, fiori bianchi, minerale fine. Bocca fresca, sapida, buona lunghezza.
Potenziale & Fase	**8–18 anni (GC) / 5–12 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — A punto ora*	**8–16 anni (GC) / 5–10 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — Ottimo ora, fino al 2028*

2016 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata leggendaria — per tutti i vini del mondo e in modo particolare per la Borgogna. Gelate primaverili severe, poi estate quasi perfetta, settembre magnifico con escursioni termiche ideali. L'annata 2016 ha prodotto i Pinot Noir più classici e aristocratici degli ultimi vent'anni, con una purezza aromatica e una verticalità tannica irripetibili.

	ROUGE 99/100 ★★★★★	BLANC 98/100 ★★★★★
Appellazioni	Côte de Nuits — Chambertin, Romanée-Conti, Musigny, Richebourg	Côte de Beaune — Montrachet, Chevalier, Corton-Charlemagne, Bâtard
Vinificazione & Carattere	Il Pinot Noir 2016 è considerato il più grande degli ultimi vent'anni, paragonabile ai leggendari 1990 e 1978. Tannini di seta assoluta, acidità verticale e cristallina, frutto purissimo. La DRC, Rousseau, Mugnier, Leroy — tutti hanno prodotto vini da leggenda. Architettura sontuosa senza una nota fuori posto.	Chardonnay monumentale. Acidità assoluta, mineralità calcarea purissima, complessità aromatica di livello mondiale. Il Montrachet 2016 di Domaine de la Romanée-Conti è considerato uno dei dieci bianchi più grandi mai prodotti. Leflaive, Coche-Dury, Sauzet: tutti leggendari.

Profilo Organolettico	Rubino trasparente con luminosità interna straordinaria. Naso di perfezione: fragola selvatica, lampone, rosa canina, violetta, spezie fini, sous-bois, pietra umida, humus. Bocca maestosa, tannini di seta impalpabile, acidità cristallina, persistenza oltre un minuto.	Paglierino brillante con riflessi oro. Naso magistrale: limone candito, fiori di tiglio, gesso, pietra focaia, miele, mandorla, note iodiche. Bocca verticale, sontuosa, persistenza interminabile.
Potenziale & Fase	**30–60+ anni (GC) / 20–40 anni (PC)** **LEGGENDARIA** *In commercio — Non aprire prima del 2030–2035*	**25–50 anni (GC) / 15–30 anni (PC)** **LEGGENDARIA** *In commercio — Non aprire prima del 2028–2032*

2015 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata calda e solare, con estate prolungata. L'Océan Atlantique non ha temperato le temperature come di norma. Vendemmia precoce in condizioni sanitarie eccellenti. Vini opulenti, morbidi, con frutto esuberante. La critica americana ha esaltato questi vini per la loro accessibilità e lusso. I puristi borgogñoni li trovano troppo 'moderni'.

	ROUGE 95/100 ★★★★☆	BLANC 95/100 ★★★★☆
Appellazioni	Côte de Nuits — intera denominazione	Côte de Beaune — Meursault, Puligny, Corton-Charlemagne
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir lussuoso, con frutto maturo quasi esotico, tannini vellutati, alcol generoso. Grande piacevolezza immediata ma struttura per invecchiare. Stile più moderno del solito — meno austero, più edonistico. Parker ha esaltato questi vini al massimo.	Chardonnay ricco e opulento, con frutto maturo e acidità adeguata. I Grand Crus mostrano profondità e complessità notevoli. Molto apprezzati dal mercato per la loro piacevolezza immediata.
Profilo Organolettico	Rubino-granato profondo. Ciliegia nera, mora, violetta, cioccolato, spezie dolci. Bocca cremosa, lussuosa, finale lungo e caldo.	Paglierino dorato, pesca bianca, albicocca, burro nocciola, vaniglia, miele. Bocca generosa, avvolgente, lunga.
Potenziale & Fase	**15–30 anni (GC) / 10–20 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Ottima finestra 2024–2033*	**12–25 anni (GC) / 8–16 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Finestra ottimale 2024–2030*

2014 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata classica per eccellenza — lo stile più tradizionale e borgogñon degli anni 2010. Estate fresca con qualche irregolarità, settembre-ottobre magnifici con maturazione lenta e progressiva. Acidità naturale elevata, frutto preciso, profilo aromatico aristocratico. Spesso sottovalutata al momento dell'uscita, rivalutata continuamente dagli esperti.

	ROUGE 93/100 ★★★★☆	BLANC 95/100 ★★★★★
Appellazioni	Côte de Nuits — Gevrey, Chambolle, Vosne	Côte de Beaune — grande annata per i bianchi
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir classico per eccellenza: acidità brillante, tannini fini, frutto rosso preciso. Lo stile 'vieux Bourgogne' — austero, verticale, capace di lunghissima evoluzione. Rousseau, Mugnier, Roumier: grandi espressioni di questo stile.	Chardonnay di grandissima eleganza classica. Acidità vibrante, mineralità calcarea purissima, profilo aromatico aristocratico. Forse la migliore annata per i bianchi del decennio 2010–2019 insieme al 2017. Coche-Dury, Leflaive, Ramonet: eccellenza assoluta.

Profilo Organolettico	Rubino trasparente, fragola selvatica, lampone, rosa, erbe aromatiche, note di pietra. Bocca fresca, tannini fini, acidità verticale, finale lunghissimo.	Paglierino brillante. Limone, pompelmo, pietra focaia, gesso, fiori bianchi, note iodiche. Bocca verticale, cristallina, persistenza notevole.
Potenziale & Fase	**15–30 anni (GC) / 10–20 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Apice 2025–2035*	**15–30 anni (GC) / 10–20 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Apice 2025–2035*

2013 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Una delle annate più difficili degli ultimi vent'anni in Borgogna. Piogge persistenti durante la fioritura, estate irregolare, rischi sanitari da botrite. Solo ottobre asciutto e soleggiato ha salvato parzialmente la qualità. Rese drasticamente ridotte. Annata da selezionare con molta cura per produttore.

	ROUGE 84/100 ★★☆☆☆	BLANC 86/100 ★★☆☆☆
Appellazioni	Côte de Nuits — qualità molto variabile	Côte de Beaune — meglio del rosso ma comunque difficile
Vinificazione & Carattere	Vini leggeri, con tannini spesso immaturi nei produttori meno rigorosi. Le eccezioni esistono (Rousseau, DRC, Mugnier) ma sono poche. Acidità tagliente ma senza supporto estrattivo sufficiente.	Lo Chardonnay ha gestito meglio la stagione difficile grazie alla sua naturalezza acida. Vini di buona freschezza ma poca complessità. Alcuni Meursault e Puligny di buona fattura.
Profilo Organolettico	Rubino tenuissimo, frutto rosso scarno, erbaceo, acidità aggressiva. Corpo esile, finale corto.	Paglierino chiaro, agrumi, floreale, mineralità discreta. Bocca fresca ma snella.
Potenziale & Fase	**6–14 anni (GC) / 4–10 anni (PC)** **DISCRETA** *In commercio — Consumare entro 2027*	**6–14 anni (GC) / 4–10 anni (PC)** **DISCRETA** *In commercio — Consumare entro 2027*

2012 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata irregolare con estate fresca e qualche problema sanitario, poi recuperata da un ottobre magnifico. La patience della vendemmia tardiva ha premiato chi ha avuto il coraggio di aspettare. Qualità media buona con picchi di eccellenza nei cru che hanno beneficiato maggiormente del sole autunnale.

	ROUGE 90/100 ★★★☆☆	BLANC 91/100 ★★★☆☆
Appellazioni	Côte de Nuits — risultati variabili, migliori in quota	Côte de Beaune — buona qualità con acidità ben presente
Vinificazione & Carattere	Vini eleganti, con frutto rosso preciso e acidità ben presente. Stile classico medio-leggero, ottima bevibilità. I Grand Crus mostrano finezza e profondità. Migliori del previsto con il tempo.	Chardonnay di buona struttura e freschezza. Profilo classico, con mineralità presente e frutto preciso. Buona evoluzione nel tempo.
Profilo Organolettico	Rubino brillante, lampone, ciliegia, viola, spezie fini. Bocca fresca, tannini fini, finale lungo.	Paglierino brillante, agrumi, fiori bianchi, pietra focaia. Bocca fresca, sapida, buona lunghezza.
Potenziale & Fase	**12–22 anni (GC) / 8–14 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — Apice ora, fino al 2030*	**10–20 anni (GC) / 6–12 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — Buona finestra 2024–2028*

2011 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata calda e anticipata, con vendemmia precoce (agosto). Acidità naturale ridotta rispetto alla media storica. Estate con caldo prolungato. I vini mancano della freschezza e verticalità tipiche del grande Borgogna. Profilo edonistico ma senza grande prospettiva evolutiva.

	ROUGE 88/100 ★★☆☆☆	BLANC 89/100 ★★☆☆☆
Appellazioni	Côte de Nuits — profilo maturo e rotondo	Côte de Beaune — meglio del rosso in questa annata calda
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir morbido e fruttato. Tannini vellutati, frutto maturo, poca acidità. Accessibili subito. La firma mineral-terroir è meno evidente. Stile piacevole ma non borgogñon nel senso più classico.	Chardonnay di buona struttura con frutto maturo. L'acidità naturale dello Chardonnay ha compensato la stagione calda meglio del Pinot. Profilo opulento ma con personalità.
Profilo Organolettico	Rubino maturo. Ciliegia matura, mora piccola, spezie dolci. Bocca morbida, rotonda, finale medio.	Paglierino dorato. Pesca, nespola, fiori gialli, burro, note tostate. Bocca avvolgente, buona lunghezza.
Potenziale & Fase	**8–16 anni (GC) / 5–10 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — Bevibile ora, non oltre 2027*	**8–16 anni (GC) / 4–10 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — Bevibile ora, fino al 2028*

2010 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata di grandissima qualità, pari al 2019 e al 2016 nella memoria storica recente della Borgogna. Inverno freddo, primavera ideale, estate bilanciata con escursioni termiche eccellenti, ottobre magnifico. La combinazione perfetta per il Pinot Noir burgundo — freschezza, struttura, mineralità al massimo livello.

	ROUGE 98/100 ★★★★★	BLANC 97/100 ★★★★★
Appellazioni	Côte de Nuits — Romanée-Conti, Chambertin, Musigny, Richebourg	Côte de Beaune — Montrachet, Chevalier, Corton-Charlemagne
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir archetipico: freschezza e struttura in equilibrio assoluto, tannini di seta, acidità cristallina, mineralità da calcare di Bathonien purissima. La DRC, Rousseau, Mugnier, Leroy, Confuron hanno prodotto vini che entreranno nella storia. Vini destinati a durare 50 anni.	Chardonnay di perfezione: acidità verticale, mineralità calcarea profondissima, complessità aromatica di livello mondiale. Coche-Dury 2010 è uno dei vini bianchi più leggendari di sempre. Leflaive, Sauzet, Ramonet: tutti eccezionali.
Profilo Organolettico	Rubino trasparente brillante. Naso magistrale: lampone, fragola selvatica, rosa canina, violetta, sous-bois, spezie fini, pietra umida, humus. Bocca monumentale nella finezza — un paradosso borgogñon.	Paglierino brillante con luminosità interna. Agrumi canditi, pietra focaia, gesso, fiori di tiglio, miele, note iodiche. Bocca verticale, cristallina, persistenza straordinaria.
Potenziale & Fase	**25–50+ anni (GC) / 15–30 anni (PC)** **LEGGENDARIA** *In commercio — Non aprire prima del 2027–2032*	**22–45 anni (GC) / 14–28 anni (PC)** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2026–2030*

2009 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata solare, calda, edonistica — la più opulenta della decade. Estate calda e secca, vendemmia anticipata in agosto. I vini sono stati esaltati da Robert Parker e dalla critica americana per la loro lussuosità e accessibilità immediata. Ma molti esperti borgogñoni preferiscono le annate più austere. Dibattito ancora aperto.

	ROUGE 95/100 ★★★★☆	BLANC 93/100 ★★★☆☆
Appellazioni	Côte de Nuits — Vosne-Romanée, Gevrey, Chambolle	Côte de Beaune — buona qualità, stile opulento
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir opulento e generoso, con frutto maturo quasi esotico, tannini vellutati, alcol presente. Insolito per la Borgogna ma di grandissima qualità nei migliori domaines. La DRC 2009 è considerata una delle grandi annate storiche. Accessibili giovani ma con struttura per invecchiare.	Chardonnay ricco e maturo, con frutto giallo esuberante e acidità contenuta. Stile più vicino a un California Chardonnay che al classico borgogñon. Piacevoli ora ma meno longevità delle grandi annate fresche.
Profilo Organolettico	Rubino-granato profondo. Ciliegia nera, mora, violetta, spezie orientali, cioccolato fondente. Bocca lussuosa, cremosa, tannini morbidi, persistenza notevole.	Paglierino dorato intenso. Pesca, albicocca, burro, nocciola tostata. Bocca generosa, avvolgente.
Potenziale & Fase	**15–30 anni (GC) / 10–20 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Apice ora, fino al 2032*	**8–18 anni (GC) / 5–12 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Buona finestra 2024–2030*

2008 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata fresca e classica, ideale per il profilo tradizionale borgogñon. Estate con temperature moderate, settembre-ottobre magnifici con maturazione lenta e acidità ben preservata. I vini sono stati a lungo sottovalutati per la loro austerità giovanile ma si sono rivelati tra i più longevi e profondi degli anni 2000. 'L'annata che i professionisti amano'.

	ROUGE 93/100 ★★★★★	BLANC 94/100 ★★★★★
Appellazioni	Côte de Nuits — annata classica e verticale	Côte de Beaune — grande annata classica per i bianchi
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir classico e austero, con tannini fini e acidità brillante. Evoluzione lenta e maestosa. Profilo aromatico di grande precisione. Vini che 'hanno bisogno di tempo' — esattamente il contrario delle annate edonistiche.	Chardonnay di grandissima eleganza e longevità. Acidità vibrante, mineralità profonda, frutto preciso. I Grand Crus di Meursault, Puligny e Chassagne sono magnifici. Evoluzione lenta e aristocratica.
Profilo Organolettico	Rubino trasparente. Lampone, fragola selvatica, rosa, erbe, sous-bois. Bocca fresca, nervosa, tannini fini, acidità cristallina, finale lunghissimo.	Paglierino brillante. Limone, cedro, pietra focaia, gesso, note iodiche, floreale bianco. Bocca verticale, lunghissima.
Potenziale & Fase	**18–35 anni (GC) / 12–22 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Apice 2025–2035*	**15–30 anni (GC) / 10–20 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Apice 2025–2033*

2007 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata di qualità media, con estate irregolare e settembre fresco. Profilo elegante ma senza la struttura delle grandi annate. I vini sono piacevoli, leggeri, con frutto fresco e acidità vivace. Non tra i grandi millesimi ma di autentica fattura borgogñona nei migliori produttori.

	ROUGE 88/100 ★★☆☆☆	BLANC 89/100 ★★☆☆☆
Appellazioni	Côte de Nuits — qualità discreta con punte eleganti	Côte de Beaune — meglio del rosso, buona freschezza
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir leggero ed elegante, con frutto rosso fresco e buona acidità. Stile quasi Pinot d'Alsazia nel profilo — più floreale che strutturato. Bevibilità immediata.	Chardonnay di buona precisione aromatica. Freschezza ben presente, mineralità discreta. Profilo classico senza eccessi.
Profilo Organolettico	Rubino tenue, fragola, lampone, rosa, erbe. Bocca fresca, leggera, tannini impalpabili.	Paglierino luminoso, agrumi, fiori bianchi, mineralità fine. Bocca fresca, sapida.
Potenziale & Fase	**8–16 anni (GC) / 5–10 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — Consumare entro 2027–2028*	**8–16 anni (GC) / 5–10 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — Consumare entro 2027*

2006 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata buona con estate calda e secca e settembre con qualche precipitazione tardiva. Il Pinot Noir ha maturato in modo regolare, con qualche disparità tra nord e sud della Côte de Nuits. Annata di profilo classico, non monumentale ma di buona sostanza.

	ROUGE 91/100 ★★★☆☆	BLANC 91/100 ★★★☆☆
Appellazioni	Côte de Nuits — Gevrey, Chambolle, Vosne	Côte de Beaune — buona annata classica
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir di buona struttura, con frutto maturo e tannini integrati. Profilo classico borgogñon, più immediato delle grandi annate auste. Buona bevibilità dal 2012 in poi.	Chardonnay di buona struttura, con frutto preciso e mineralità presente. Profilo borgogñon autentico, senza eccessi.
Profilo Organolettico	Rubino luminoso, ciliegia, lampone, viola, spezie fini. Bocca morbida, fresca, finale pulito.	Paglierino dorato, frutta bianca, agrumi, pietra focaia. Bocca sapida, fresca, buona lunghezza.
Potenziale & Fase	**10–20 anni (GC) / 7–14 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — Buona finestra 2024–2028*	**10–20 anni (GC) / 6–12 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — Finestra ottimale 2024–2030*

2005 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata calda e solare, con estate quasi perfetta. La Borgogna ha prodotto vini di grande concentrazione e struttura, con frutto maturo e tannini serici. Definita da molti critici 'la grande annata del decennio 2000' prima che 2010 e 2019 ridimensionassero questa affermazione. Ancora oggi tra le annate più ricercate e costose.

	ROUGE 97/100 ★★★★★	BLANC 96/100 ★★★★★
Appellazioni	Côte de Nuits — intera denominazione al massimo	Côte de Beaune — grande annata per tutti i bianchi
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir di grande concentrazione e struttura, con la firma aromatica borgogñona intatta. Tannini fini nonostante la potenza, acidità ben presente, complessità aromatica enorme. La DRC, Rousseau, Leroy, Mugnier: tutti eccezionali. Vini da lungo invecchiamento.	Chardonnay di perfezione quasi assoluta: struttura, freschezza, mineralità in equilibrio. I Montrachet, Chevalier, Corton-Charlemagne 2005 sono nel gotha dei grandi bianchi del mondo. Evoluzione maestosa e lentissima.
Profilo Organolettico	Rubino-granato brillante. Ciliegia nera, lampone, violetta, rose, sous-bois, spezie orientali. Bocca strutturata e fine, tannini lunghi, acidità cristallina.	Paglierino dorato con riflessi oro. Agrumi canditi, fiori di tiglio, pietra focaia, gesso, miele. Bocca monumentale, verticale, lunghissima.
Potenziale & Fase	**20–40 anni (GC) / 12–25 anni (PC)** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2027–2030*	**20–40 anni (GC) / 12–25 anni (PC)** **ECCEZIONALE** *In commercio — Non aprire prima del 2027–2030*

2004 *BOURGOGNE*

Andamento Climatico	Annata classica, fresca, tradizionale. Estate bilanciata con notti fresche, ottobre magnifico con maturazione lenta e progressiva. Vini eleganti, verticali, con l'acidità naturale che caratterizza il Borgogna nel suo stile più autentico. Spesso sottovalutata al momento dell'uscita, continua a sorprendere con l'invecchiamento.

	ROUGE 91/100 ★★★★☆	BLANC 93/100 ★★★★☆
Appellazioni	Côte de Nuits — stile classico e austero	Côte de Beaune — grande annata per i bianchi classici
Vinificazione & Carattere	Pinot Noir classico per eccellenza: acidità brillante, tannini fini, frutto rosso preciso. Stile vieux Bourgogne — austero, verticale, con la firma mineral-terroir ben leggibile. Migliori con il tempo che giovani.	Chardonnay di ottima eleganza classica. Acidità vibrante, mineralità calcarea profonda, frutto preciso. I Grand Crus mostrano complessità evolutiva notevole. Tra i migliori bianchi del decennio 2000.
Profilo Organolettico	Rubino trasparente, fragola selvatica, lampone, rosa, sous-bois, minerale. Bocca fresca, tannini fini, acidità verticale.	Paglierino brillante. Limone, cedro, fiori bianchi, pietra focaia, note iodiche. Bocca verticale, sapida, lunga.
Potenziale & Fase	**12–25 anni (GC) / 8–16 anni (PC)** **BUONA** *In commercio — Apice ora, fino al 2030*	**15–28 anni (GC) / 10–18 anni (PC)** **OTTIMA** *In commercio — Apice ora, fino al 2032*

Approfondimenti sulla Borgogna

Il Mercato della Borgogna: prezzi e investimento

La Borgogna è il mercato vinicolo da investimento che ha registrato la crescita più rapida degli ultimi vent'anni. L'offerta è strutturalmente limitata (meno di 30.000 ettari in tutto, contro i 120.000 di Bordeaux) mentre la domanda globale — trainata da Asia, USA e collezionisti europei — è esplosa. Il risultato è un'escalation di prezzi senza precedenti:

• Romanée-Conti DRC 2019 — 25.000–40.000€/bottiglia sul mercato secondario (2024).

• La Tâche DRC 2016 — 4.000–8.000€/bottiglia.

• Musigny Mugnier 2019 — 3.000–5.000€/bottiglia.

• Chambertin Rousseau 2019 — 2.500–4.500€/bottiglia.

• Montrachet Leflaive GC 2019 — 2.000–4.000€/bottiglia.

• Corton-Charlemagne Coche-Dury — quotazioni da leggenda: oltre 5.000€ per le grandi annate.

REGOLA D'ORO: in Borgogna il produttore conta più dell'annata. Un Gevrey-Chambertin Village di Rousseau supera un Grand Cru da un produttore mediocre. Comprare sempre dal produttore, mai dal rivenditore anonimo.

I Grandi Domaines di Riferimento

ROSSI — I nomi che definiscono la Borgogna Rouge:

• Domaine de la Romanée-Conti (DRC) — Il mito. Nessun commento necessario.

• Domaine Armand Rousseau — Gevrey-Chambertin al vertice assoluto. Chambertin e Clos de Bèze di purezza ineguagliabile.

• Domaine J-F Mugnier — Musigny e Chambolle-Musigny: la finezza fatta vino.

• Domaine Méo-Camuzet — Vosne-Romanée e Richebourg di potenza e finezza rara.

• Domaine G. Roumier — Chambolle e Bonnes Mares: lo stile più 'borgogñon' di tutti.

• Domaine Leroy (Lalou Bize-Leroy) — Biodinamica estrema, rese irrisorie, vini di complessità assoluta. Prezzi da capogiro.

• Domaine Ponsot — Clos de la Roche leggendario. Vini di grande longevità.

• Domaine Dujac — Morey-Saint-Denis: eleganza moderna con rispetto per la tradizione.

BIANCHI — I nomi che definiscono la Borgogna Blanc:

• Domaine Leflaive — Puligny-Montrachet al vertice. Chevalier-Montrachet tra i bianchi più grandi del mondo.

• Domaine Coche-Dury — Meursault leggendario. Corton-Charlemagne da 3.000–8.000€ a bottiglia.

• Domaine Ramonet — Chassagne-Montrachet e Montrachet di rara perfezione.

• Domaine Sauzet — Puligny-Montrachet classico ed elegante.

• Domaine Henri Boillot — Puligny e Pommard, stile moderno e preciso.

• Domaine Bonneau du Martray — Corton-Charlemagne Monopole: il Grand Cru più aristocratico della Côte de Beaune.

Il Problema PREMOX

La ossidazione prematura (PREMOX) è il tallone d'Achille dei Borgogna Bianchi e uno degli argomenti più discussi nella critica enologica internazionale degli ultimi vent'anni.

Cos'è: il Borgogna Bianco si ossida prematuramente, perdendo freschezza e sviluppando note di mele cotte, noce e ossidazione prima del previsto — spesso a soli 5–8 anni dall'imbottigliamento, quando dovrebbe ancora essere nel suo pieno vigore.

Cause identificate: riduzione dei solfiti totali negli anni '90–2000, bouchons difettosi (tappi di sughero insufficienti), cantina troppo calda durante la conservazione, manovre enologiche errate.

I produttori meno affetti: Coche-Dury, Leflaive, Ramonet, Sauzet, Roulot. I produttori storicamente più affetti: alcune grandi maisons négociant degli anni 2000.

Consiglio pratico: conservare i Borgogna Bianchi a temperature costanti sotto i 14°C, orizzontalmente, lontano dalla luce. Non acquistare Borgogna Bianco in condizioni di stoccaggio dubbie.

L'Evoluzione dei Prezzi e la 'Borgogna Mania'

Tra il 2010 e il 2024 i prezzi dei Borgogna di riferimento sono aumentati del 300–800%. Le cause sono molteplici e convergenti:

• L'esplosione della domanda asiatica (Hong Kong, Cina, Giappone, Singapore) a partire dal 2010.

• La riduzione delle rese per effetto del cambiamento climatico (grandinate, gelate) che ha diminuito l'offerta.

• L'effetto 'DRC': la fama del Domaine de la Romanée-Conti ha trascinato al rialzo tutti i prezzi della denominazione.

• La moda del 'Pinot Noir puro': la critica internazionale ha rivalutato la leggerezza e la finezza borgogñona contro il muscolo di Napa Valley e di Barolo.

• Il mercato Liv-ex e le aste online hanno reso i Borgogna liquidi come un'azione in borsa.

Conseguenza: molti Premiers Crus di produttori come Rousseau, Mugnier o DRC sono diventati economicamente inaccessibili per l'appassionato medio. La soluzione intelligente: cercare i 'Villages' degli stessi domaines o i Premiers Crus di produttori meno celebri ma eccellenti (Fourrier, Amiot, Felettig, A-F Gros).

Abbinamenti Gastronomici Classici

BORGOGNA ROUGE — Il Pinot Noir di Nuits-Saint-Georges, Gevrey e Vosne:

• Coq au vin bourguignon — Il piatto che ha reso famosa la Borgogna nel mondo: pollo brasato con vino rosso, lardon, funghetti, cipollotti.

• Boeuf bourguignon — Lo stufato borgogñone per eccellenza: manzo brasato con vino rosso per 4 ore.

• Tournedos di Charolais con salsa al Pinot Noir — La razza bovina locale con il vino del territorio.

• Tartufo nero di Périgord — Con un Vosne-Romanée Village o Premier Cru di 12 anni: abbinamento mistico.

• Epoisses de Bourgogne AOC — Il formaggio più odoroso della Francia con il Pinot più elegante: paradosso che funziona.

• Canard à l'orange — Anatra all'arancia con un Gevrey-Chambertin Premier Cru: acidità e grassezza in dialogo.

BORGOGNA BLANC — Lo Chardonnay di Meursault, Puligny e Chassagne:

• Oeufs en meurette — Uova in camicia con salsa al vino rosso e lardo: il piatto borgogñone più insolito e magnifico con un Meursault.

• Homard à la crème — Astice alla panna con un Montrachet: l'abbinamento più lussuoso della cucina francese.

• Sole meunière classique — La semplicità del pesce burro-limone esalta la mineralità del Puligny.

• Soufflé au fromage — Groviera o Comté con Corton-Charlemagne: la struttura del vino regge il piatto.

• Saint-Jacques aux truffes blanches — Capesante con tartufo bianco con un Grand Cru di 10 anni: abuso di lusso.

• Chèvre frais borgogñone — Formaggio di capra fresco con un Chablis o un Saint-Aubin giovane: purezza contro purezza.

— Fine Guida —

@onlymywinetasting | Bourgogne Vintage Guide | Rouge & Blanc | Grand Cru & Premier Cru