

Jura rouge La vitalità dell'imponderabile

Non solo savagnin e vin jaune: un terzo della superficie coltivata è destinato a uve rosse. E anche se in questa fredda e piovosa regione non hanno vita facile, nelle annate giuste pouslard, trousseau e pinot noir possono dare risultati sorprendenti

di **SAMUEL COGLIATI GORLIER**

Quando quasi vent'anni fa partii per il mio primo viaggio nello Jura mi spingeva la folgorazione che avevano esercitato su di me i vini ossidativi. Assaggiare il *vin jaune*, scoprire il savagnin, di cui sino ad allora avevo solo vagamente sentito parlare, ebbe un effetto imponderabile (che poi divenne irreversibile). Il richiamo di quella originalità gustativa impossibile da domare mi indusse a progettare un reportage giornalistico dedicato ai vini *non ouillés*, ossia vinificati in botte scolma, *sous voile*.

Non avevo però messo in conto che, una volta approdato tra Arbois e Poligny, mi attendevano al varco ulteriori sorprese. Innanzi tutto mi meravigliò la molteplicità della produzione vinicola di una regione così piccola. Mai, nella mia candida ignoranza, avrei creduto che appena duemila ettari di vigneto potessero offrire un panorama tanto variegato: bianchi secchi per tutti i gusti, spumanti Metodo Classico, leggiadri rosati, golose mistelle e vini rossi di bella fattura. L'equazione Jura = bianchi ossidativi era stata spazzata via senza pietà. Dovetti rivedere i miei piani e correggere la mia proposta iniziale: a Sandro Sangiorgi, che mi aveva inviato in loco per conto della rivista *Porthos*, notificai con

imbarazzo il mio ravvedimento e precisai che l'articolo non avrebbe riguardato solo i *vins jaunes*, ma nemmeno solo i bianchi. Sentii per un verso di essere incappato in una malaugurata svista da principiante, ma d'altra parte rimasi affascinato dalle imprevedute e numerose possibilità di scoperta che si paravano dinanzi a me. Un mondo nuovo si schiudeva ai miei occhi.

TRE VITIGNI E TANTI PROFILI

Un'altra insospettabile sorpresa per chi si avvicina allo Jura viene dall'ampiezza del suo spettro ampelografico. Dimenticate la monovarietà della vicina Borgogna e scendete a patti con ben cinque vitigni diversi (senza contare le cultivar marginali o "clandestine"), tre dei quali sostanzialmente autoctoni e due in origine forestieri ma ambientati qui da diversi secoli. Tre di queste uve sono rosse, sono certo minoritarie rispetto a quelle bianche, ma coprono comunque quasi un terzo della superficie coltivata e vantano personalità ben distinte. Di conseguenza, i vini possiedono profili espressivi assai vari, a dispetto di una relativa omogeneità geologica del terroir (vedi riquadro).

Vista dei vigneti
da Château-Chalon

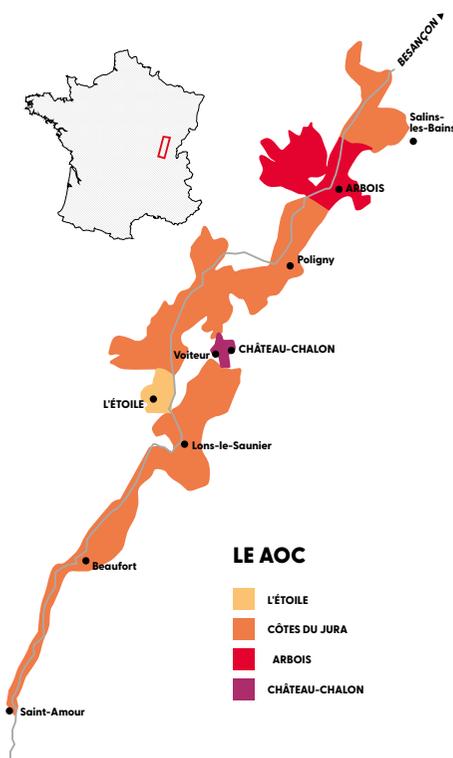


Poulsard, trousseau e pinot noir, ciascuno dei quali radicato su poche centinaia di ettari soltanto, possiedono qualità e vocazioni eterogenee. A tenerli uniti c'è forse tuttavia un dato comune: la finezza che conferiscono ai rispettivi vini rossi, della quale è almeno in parte responsabile il mesoclima particolarmente fresco della regione. La possibilità di assemblarli liberamente concorre a rendere ancora più articolato il quadro della situazione. Abbiamo già capito che un rosso giurassiano potrà prenderci in contropiede e stupirci ad ogni bottiglia stappata.

IL POULSARD

Nonostante riguardi poco più di 200 ettari (appena un decimo della superficie regionale), bisogna inevitabilmente iniziare da lui. Il poulsard – talora localmente denominato *ploussard* – può infatti essere a buon diritto considerato il vitigno rosso per eccellenza dello Jura. E ciò nonostante la giustificata reputazione dell'uva più ingrata da coltivare, per il suo portamento "floscio" con tralci fragili, la maturazione titubante dei suoi acini (sia dal punto di vista zuccherino sia da quello fenologico), l'acinellatura tutt'altro che infrequente (che ne contingenta le rese), nonché la sensibilità alla peronospora e all'oidio (in una regione non certo climaticamente clemente).

Una volta portato in cantina e vinificato con la sensibilità e il tatto che esige – senza estrazione e senza eccessive protezioni – il poulsard sbriglia però tutta la sua magia. È dotato di un patrimonio polifenolico modesto. Non produce dunque vini di massiccia massa tannica né dalla veste particolarmente secura e concentrata. Qualcuno considera i poulsard vinificati in rosso quasi delle specie di rosati scuri. In effetti il loro colore è spesso al confine tra granato tenue e un intenso vermiglio.



Le appellations

Lo Jura è dotato di appena quattro *appellations d'origine protégée* dedicate ai vini fermi. Due di esse (Château-Chalon e L'Étoile) riguardano solo i bianchi. Al produttore che intenda proporre un vino rosso a denominazione d'origine rimangono dunque solo due possibilità: le Aop Arbois e Côtes-du-Jura. La scelta, in verità, è presto fatta: un *domaine* le cui vigne insistano sul territorio di Arbois (l'*appellation* più produttiva, con i suoi quasi 800 ettari) opererà per questa rinomata e antica denominazione. In tutto il resto della regione non potrà che avvalersi della residua denominazione regionale, *Côtes-du-Jura*, che pur essendo territorialmente più disseminata (oltre 100 comuni), in realtà è meno intensamente sfruttata (550 ettari).

Il comprensorio di Arbois occupa la parte settentrionale della regione, attorno all'omonimo centro urbano ma con altri undici piccoli comuni. Una porzione molto limitata di questo territorio offre la possibilità di rivendicare una prestigiosa specifica, sorta di denominazione geografica aggiuntiva: Arbois-Pupillin. Proprio il villaggio di Pupillin, di appena 245 anime, con il suo terroir di marni rosse abbarbicato a oltre 450 metri di quota, è considerato il cuore della produzione di Poulsard. In effetti, vuoi per effetto terroir, vuoi per tradizione, i poulsard ottenuti in questo comune hanno la fama di vini particolarmente fini.

In entrambe le Aop regionali i vini rossi possono essere confezionati da mo-

novitigno oppure tramite un libero assemblaggio di due o tre uve rosse, per almeno il 51%. L'eventuale saldo può anche fare ricorso alle uve bianche o, per un massimo del 10%, a rare cultivar autoctone recentemente reintrodotte nel disciplinare (gringet, béclan, gamay, franc noir de Haute-Saône, enfariné), anche se ciò accade molto di rado. Le rese massime autorizzate sono di 55 hl/ha, eventualmente derogabili a 66 hl/ha.

Il grado alcolico naturale minimo (10%) riflette al contempo un certo lassismo e una storica tolleranza imputabile alle bizze del clima. In vinificazione è consentito l'arricchimento dei mosti (sia per zuccheraggio sia per osmosi) ma non l'utilizzo di chips di legno.

Poco importa però una precisa definizione formale. Se questa cultivar offre talora il fianco alle peripezie dell'ossidazione (non controllata), rendendo in certi casi il vino fragile, il suo raro patrimonio aromatico, floreale e speziato, è dotato di una rara capacità di seduzione. E di farsi riconoscere, generando una tipicità al tempo stesso varietale e territoriale. Ultima ma non ultima, anzi il suo punto di forza: l'eleganza gustativa. Non è comune trovare rossi altrettanto leggiadri, dunque facilmente bevibili, e al contempo così espressivi, modulati, sinuosi. Uno Jura da poulsard non si scorda facilmente. Anzi, per alcuni intenditori diventa presto una sorta di ossessione paragonabile a quella che genera il pinot nero.

IL TROSSEAU

Il trousseau è in un certo senso il compagno naturale del poulsard. Primo, perché come lui è giurassiano purosangue. Secondo, perché rimedia a una parte dei limiti del cugino: apporta più materia colorante e più tannino, grazie ad acini

dalla buccia più spessa. Per questo motivo, è stato a lungo utilizzato in maniera complementare, in assemblaggio o uviaggio con il poulsard. I rossi che scaturiscono da questa virtuosa alleanza mostrano una maggiore completezza e una fibra più strutturata. Pagano però forse il prezzo di una certa diluizione della personalità rispetto ai due vitigni vinificati da soli. La speziatura più carnosa del trousseau non possiede infatti in genere l'aerea originalità levantina del poulsard. E la sua tipicità ne risulta meno nitidamente e immediatamente leggibile.

Impiegato come monovitigno, il trousseau dà vini profondi, magari non complessi come quelli del parente autoctono, ma non certo privi di fascino. Un fruttato più diretto, una piacevole vinosità, qualche volta terrosa, sono sue intriganti caratteristiche.

Questa varietà esigente in termini di terroir e dalla maturazione tardiva è la meno diffusa di tutto il territorio: ad oggi se ne contano meno di 170 ettari, peraltro in diminuzione.



IL PINOT NOIR

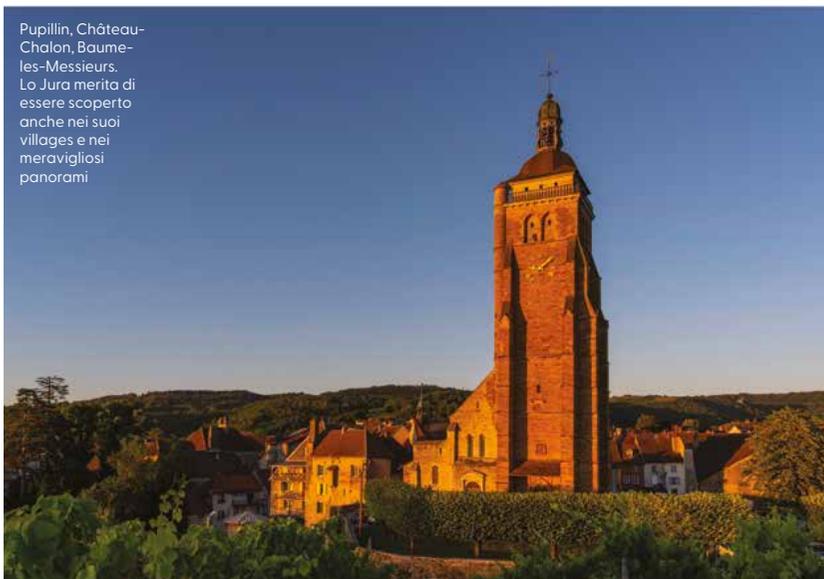
Come lo chardonnay tra le uve bianche, il pinot nero sbarca nello Jura dalla dirimpettaia Borgogna. Non si tratta tuttavia di un'importazione posticcia e recente, bensì di una presenza plurisecolare, risalente con ogni probabilità al Medioevo, quando queste terre erano sotto il dominio dei duchi di Digione, e i vigneti locali erano perlopiù tra le mani di aristocratici proprietari forestieri.

Una parte del pinot nero è oggi immolato sull'altare commerciale della spumantizzazione. Il Crémant-du-Jura sta infatti incassando un successo meritato e coerente con la tendenza mondiale che consacra ormai da anni i vini effervescenti. Degli oltre 250 ettari piantati a Pinot una proporzione non trascurabile è dunque destinata ai Metodo Classico, tra cui quelli rosati.

In passato, i *domaines* che si cimentavano nella vinificazione di pinot noir come monovitigno erano piuttosto rari, preferendo sovente l'assemblaggio, per aggiungere un ulteriore tassello alla tavolozza degli Jura rossi. Sono infatti notorie la delicatezza e la difficoltà che il grande vitigno borgognone comporta nelle diverse fasi della produzione. Peraltro, l'esposizione a ponente di molti versanti giurassiani – all'opposto di quella ad est della Côte borgognona – sulla carta non risulta premiante per questa cultivar.

Con il rapido mutamento del clima e l'accumulo di esperienza da parte dei *vignerons* locali, si stanno nondimeno rivelando vari esempi di pinot noir di buona fattura e, talvolta, invidiabile espressività. Se la strada è forse ancora in salita, è d'uopo non distrarsi ma seguire con attenzione l'evoluzione di questo vitigno nelle terre del Revermont. Tanto più che il surriscaldamento globale potrebbe finire per premiare il mesoclima giurassiano più che quello borgognone.

Pupillin, Château-Chalon, Baume-les-Messieurs. Lo Jura merita di essere scoperto anche nei suoi villages e nei meravigliosi panorami



GLI STILI

Va da sé: con questi presupposti risulta arduo tracciare un profilo organolettico standardizzato per uno Jura rosso. La variabilità infra-territoriale e infra-tipologica è ampia. Se come detto i Poulsard tendono ad essere più floreali, speziati e orientali, i Trousseau più carnosi e fenolici, i pinot noir più graficiti, fruttati e talora laccati, le sorprese sono sempre dietro l'angolo. Ogni mano e ogni luogo sono capaci di segnare e firmare i propri vini in modo stupefacente. Arbois, ad esempio, dà volentieri Pinot noir vinosi e dotati di una certa fermezza; Pupillin sigla Poulsard di rara raffinatezza, laddove il sud del Revermont tende a consegnare versioni più lievi; i Trousseau confezionati con maggiore levità possono talora trarre in inganno ed evocare entrambi gli altri vitigni. I rossi da assemblaggio danno ovviamente meno punti di

riferimento e possono rivelarsi di più complessa lettura. Ciò che vale la pena annotare, tuttavia, è che la produzione di vini rossi in questa fredda e piovosa regione porta con sé una certa auto-selettività. Fuori di diplomazia, significa che uno Jura rosso è spesso o deludente o entusiasmante. L'effetto millesimo è qui peraltro particolarmente incisivo, ad esempio in termini di diluizione nelle annate piovose (che non mancano). Diluizione ma non solo: il parametro maturità può essere facilmente messo a rischio, dando vini a tratti duri, verdi, acerbi. Quando invece tutte le variabili fondamentali convergono verso un risultato all'altezza del potenziale e delle aspettative, un Arbois o un Côtes-du-Jura rouge affasciano irrimediabilmente, convertendo anche il più scettico dei degustatori. ♦

I terroir

Per quanto il terroir del Revermont tenda a una discreta omogeneità, dominato com'è da una matrice marnosa, le diverse giaciture e altitudini non mancano di connotare alcune preferenze dei diversi vitigni. Le cultivar rosse prediligono le posizioni medio-basse dei versanti, sotto

i 300 metri. Più in alto le difficoltà di maturazione iniziano storicamente a diventare eccessive, anche se ovviamente il surriscaldamento climatico sta mettendo in discussione questo assunto. Il poulsard alligna volentieri sulle mar-

ne nere o iridate del Triassico. Meno selettivo del suo parente, il trousseau si trova particolarmente a suo agio sulle marni grigie del Giurassico inferiore, appena più in alto, ma si adatta anche abbastanza bene agli altri tipi di marni e ai ghiaioni calcarei delle sezioni alte o basse dei declivi.

Miscellanea di vini e domaines

Qualche indirizzo per orientarsi in una produzione molto dinamica, frammentata e numericamente selettiva

La ridotta e frammentatissima produzione giurassiana è in continua e dinamica evoluzione. Beneficiando dell'inaspettato successo commerciale che ha premiato la regione negli ultimi dieci-quindici anni (anche a causa della spettacolare e insostenibile impennata dei prezzi nella vicina Borgogna), diversi domaines sono nati o si sono rigenerati con cambi generazionali, evoluzioni e passaggi di proprietà. È dunque laborioso seguire con precisione la proposta di una produzione peraltro molto diversificata e spesso suddivisa in numerose cuvée da poche migliaia o persino qualche centinaio di bottiglie l'anno. Come che sia, non sono pochi i vignaioli e le maisons di cui vale davvero la pena assaggiare i rossi.

È obbligatorio iniziare dalla **Maison Overney-Houillon** di Pupillin. Ammesso (e non concesso) che lo troviate (a un prezzo sensato), il loro Poulsard è un vero caposaldo della produzione regionale. Vino di ammaliante setosità, freschezza espositiva, complessità aromatica e trionfale eleganza, merita di essere preso ad esempio come l'antonomasia dello Jura rosso. Per non scomodare paragoni impropri, se esiste una Romanée-Côte del Jura, è di sicuro questa. Peccato che, com'è logico che sia, reperibilità e prezzi si siano allineati.

A Pupillin troviamo anche il **Domaine de la Borde**. Qui, Julien Mareschal ama giostrare con tutti e tre i vitigni rossi, proponendo cuvée di terroir, da singoli *lieux-dits* (Côte de Feule, 350-400 metri, esposizione sud-ovest; Sous la Roche, stessa altitudine ma esposizione a nord/nord-ovest) o di assemblaggio comunale (sorta di Pupillin "village") di pregevole fattura.

Nel medesimo paese si distingue il **Cellier Saint-Benoît**, di cui merita di certo una segnalazione il Ploussard Côte de Feule, al tempo stesso tonico e avvolgente.

Non mancano le buone sorprese nella cantina del **Domaine de l'Octavin**, i cui vini di Arbois si fanno notare per libertà espressiva, che si tratti di trousseau o di poulsard. Alice Bouvot, oggi al timone dell'azienda, è capace di regalare bottiglie di spiccato carattere.

Un buon esempio di poulsard del circondario di Arbois può essere considerato anche il vino di Vincent Aviet (**Le Caveau de Bacchus**), di confezione più classica e controllata, che quindi tende a irrigidire un poco il profilo del poulsard, ma non certo privo di interesse e di rappresentatività. Meritevole è anche il Trousseau Ruzard Rosière.

Uno dei punti di riferimento assoluti dell'Aop Arbois rimane senz'altro il **Domaine André & Mireille Tissot**, che possiede peraltro vigneti anche in altri comparti della regione. Il suo Pinot Noir En Barberon è un esempio edificante della bella espressività che può assumere l'uva borgognona in terra giurassiana: un poco austero e talora contratto, è nondimeno un vino di sicuro livello qualitativo, che invecchia benissimo. Molto bene anche i trousseau e i poulsard di **Bénédict e Stéphane** (attuali proprietari), che con decine di ettari coltivati con identiche attenzione e passione in tutta la regione sono dei veri punti di riferimento dello Jura.

Da uve di *négoce*, il celebre **Domaine Ganevat** produce un Arbois Pinot Noir di irresistibile finezza e completezza gustativa. Un vero prodigio che fa

inevitabilmente pensare alla Côte de Beaune. Tra le sue proposte anche l'originalissima cuvée *J'en Veux Encore!* (gamay e poulsard) etichettata come Vin de France ed erede del "fuori-legge" *J'en Veux !!!* ottenuto da ben diciotto vitigni diversi. Un prodigio di inafferrabile singolarità gustativa. Due esempi della picaresca propensione di Jean-François a sperimentare con uve e terroir, infischandosi delle *appellation*, e dando vita (e morte) a numerose cuvée dai nomi e dalle etichette improbabili e dai profili impossibili da catalogare.

Benché sia noto soprattutto per i vini bianchi, il **Domaine Labet** di Rotalier (sud Revermont) sa anche apprezzare egregiamente i rossi. I pinot noir Les Varrons sono tonici e precisi; le tre micro-cuvée di poulsard esprimono bene l'incontro tra vitigno e terroir; il Gamay La Reine da vecchie viti possiede verve e golosità; i trousseau sono pressoché introvabili, ma la cuvée *Métis* (assemblaggio complesso ed eterodosso) è un vino selvaggio e molto *nature*, dalla beva trascinante.

Infine, qualche altro riferimento rapido. Provate: il Trousseau *de Mes-sagelin* del **Domaine des Cavarodes**, vino ovattato e stratificato; l'Arbois Pinot Noir *La Pèpè* delle **Bottes Rouges**, elegante e di indubbia personalità; i vari Poulsard del **Domaine de la Pinte**, completi e armoniosi; l'ottimo Poulsard del **Domaine des Marnes Blanches**; i rossi del **Domaine de la Renardière** di Pupillin, molto spontanei e gustosi; quelli del **Domaine de la Tournelle**, anch'essi franchi e davvero liberi nella loro espressione; i rossi (ahinoi ormai onerosi) di **Nicolas Jacob**.