

## Crus Artisans du Médoc

*I piccoli châteaux bordolesi contro l'oblio*

☞ SAMUEL COGLIATI

**D**opo la rivoluzione (mancata) del 1848, Luigi-Napoleone era divenuto imperatore dei Francesi grazie a un colpo di mano che gli aveva consentito di tramutare la sua carica elettiva di presidente della Repubblica in un ruolo autoritario che lo elevava a tutti gli effetti a erede del celeberrimo zio. Sotto la sua autocratica monarchia aveva visto la luce il Secondo impero, ventennio durante il quale la dinamica capitalistica inaugurata dalla Restaurazione assunse uno slancio decisivo, collocando la Francia tra le grandi potenze industriali del mondo. In quel contesto il vino assumeva in pieno un ruolo di primaria importanza per

l'economia e trainante per l'immagine del Paese, identità che aveva abbozzato nei decenni precedenti.

Su domanda di Napoleone III, il giovedì 5 aprile 1855 la Camera di commercio di Bordeaux richiese al Syndicat des courtiers<sup>1</sup> locali di stilare una graduatoria ufficiale dei grandi châteaux viticoli del proprio territorio, innovativo strumento di marketing in vista dell'Esposizione universale in programma a Parigi a partire dal 15 maggio. Una manovra "dell'ultim'ora", insomma, come evidentemente già a quel tempo accadeva per i grandi eventi internazionali (un'abitudine mai più persa, dalle olimpiadi di Roma del 1960 a quelle di Atene del 2004, fino

I Crus Artisans ricoprono una superficie vitata complessiva di meno di 300 ettari



Il profilo morfologico del Médoc è semi-pianeggiante, con leggere ondulazioni e piccoli dossi

all'expo milanese del 2015...).

La classifica che, a tempo di record, i courtiers bordellesi fornirono a Napoleone III, divenne il leggendario dei cru del Médoc e del Sauternais, un palmarès quasi immutato da allora e tutt'oggi in vigore. Di quella classificazione gerarchica, suddivisa per i vini rossi in cinque classi di merito, facevano parte 88 châteaux, 60 dei quali ubicati nel Médoc.

**La replica degli esclusi**

L'unico vino rosso prodotto fuori dal Médoc ma incluso nel *classement* del 1855 fu lo Château Haut-Brion, assunto a Premier cru classé per merito del suo iconico ruolo di precursore dell'identità vitivinicola borlese moderna. Benché non facesse parte del territorio che a quel tempo rappresentava la *crème* del vino girondino, il suo primato rendeva inimmaginabile estrometterlo dalla graduatoria.

Ma al di là delle esclusioni su base geografica – le Graves e Saint-Émilion si rifaranno solo un secolo più tardi, varando i loro *classement* tra il 1953 e il 1959 – all'interno dello stesso Médoc esistevano numerose realtà produttive di rilievo che

non furono inserite nell'albo d'oro dell'esposizione universale. Esse non disponevano di mezzi atti a garantire una gestione viticola e una vinificazione d'eccellenza, indispensabili per raggiungere vertici qualitativi, come spesso invece potevano vantare i *cru classés* in mano alla nobiltà. Questi châteaux "minori", di proprietà borghese, si distinguevano comunque dalla produzione ordinaria, e in alcuni casi potevano recriminare per la loro esclusione dall'élite di Bordeaux.

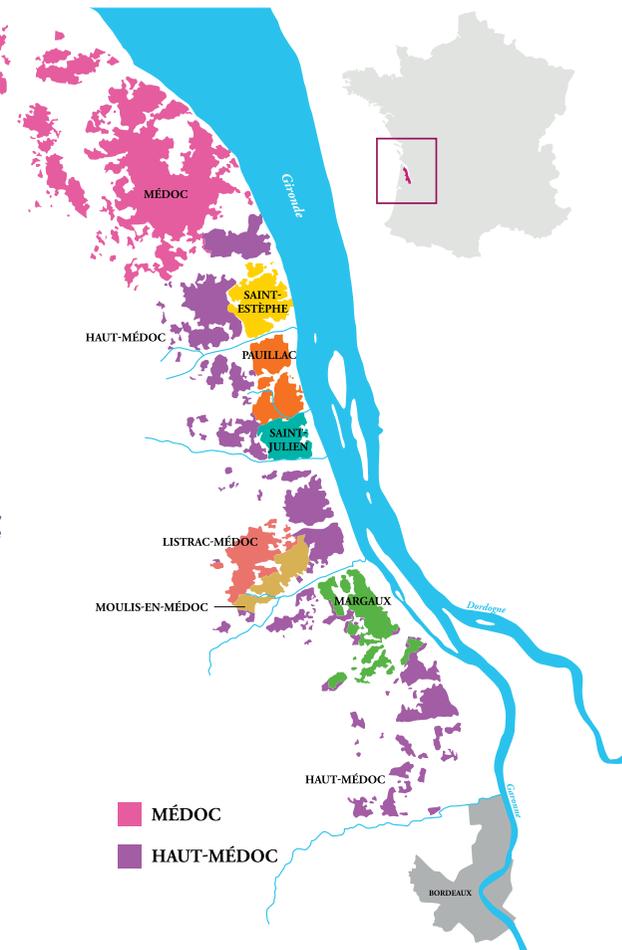
Attorno ai nomi più altisonanti continuò dunque a gravitare un nutrito plotone di non eletti, che in alcuni casi si fregiavano, da decenni se non da secoli, della menzione ufficiale *Cru Bourgeois* ("cru borghese"). I piccoli insediamenti abitativi rurali e l'attività degli châteaux più rinomati stimolavano inoltre il proliferare di una vivace comunità artigiana circostante, costituita da maniscalchi, fabbri, carpentieri, carrettieri, muratori, bottai, panettieri. Un tessuto popolare ma non proletario, composto di tanti piccoli lavoratori indipendenti che possedevano e coltivavano anche pochi appezzamenti di vigneto – talora scampoli di terroir di qualità – dislocati tra le vigne delle grandi tenute. Sono queste piccole aziende che, a partire

**Il territorio**

Il territorio su cui ricade la possibilità di rivendicare la dicitura **Cru Artisan** è quello delle otto denominazioni d'origine comunali o sovracomunali del Médoc: Margaux, Saint-Julien, Pauillac, Saint-Estèphe, naturalmente, oltre a Moulis, Listrac, Médoc e Haut-Médoc. I **Crus Artisans** ricoprono una superficie vitata complessiva di meno di 300 ettari (degli oltre 14.000 teoricamente eleggibili).

Il Médoc è una lunga e larga penisola che separa l'Oceano Atlantico dalla Gironda, l'ampio estuario fluviale costituito dalla confluenza di Garonna e Dordogna a valle di Bordeaux. Si tratta di un areale un tempo semi-acquitrinoso, bonificato con maestria a partire dal tardo Rinascimento e trasformato in un ottimo terroir viticolo. Il sottosuolo è prevalentemente calcareo di origine marina, ed è ricoperto da sedimenti quaternari di matrice argillosa, sabbiosa e ciottolosa (le famose *graves*). Il profilo morfologico è semi-pianeggiante, con leggere ondulazioni che danno origine a piccoli dossi dalle dolci esposizioni, dotati di pendenze assai modeste e di un'altitudine quasi trascurabile.

Il patrimonio ampelografico è stato a lungo dominato dal cabernet sauvignon, di cui però in vari casi il merlot ha ormai smesso di essere il comprimario, per assicurare al ruolo di (co-)protagonista. Non di rado i due vitigni principali sono completati da piccole percentuali di cabernet franc, petit verdot, malbec o carménère.



Crus Artisans du Médoc

**Le regole**

Affinché la propria domanda di inclusione nel *classement* dei *cru artisans* sia accolta occorre superare un esame che prevede un sopralluogo e una degustazione alla cieca da parte di una commissione di otto esperti designati da un organismo

indipendente (due rappresentanti del négoce, due courtiers, due enologi, due esperti viticoli, tutti esenti da conflitti d'interesse). La lista degli châteaux associati è rivista ogni cinque anni.

È altresì necessario rispettare alcuni requisiti e osservare alcune regole,

tra le quali risiedere in loco, occuparsi direttamente di tutta la produzione (dalla vigna alla commercializzazione) e aprire le proprie porte ai visitatori. I vini sono prodotti da uve di proprietà, coltivate e vinificate in azienda, e vanno obbligatoriamente imbottigliati in azienda.

## La degustazione

**A**lcuni dei 36 châteaux del sodalizio hanno accettato la mia richiesta di invio di campioni destinati alla degustazione per questa ricognizione, limitata all'annata 2018, millesimo non sempre facile ma ben rappresentativo delle difficoltà incarnate dai mutamenti climatici, con sbalzi meteo consistenti e repentini, anche se poi per fortuna suggellato da una tarda estate calda e asciutta, propizia alla maturazione delle uve. Ringrazio il Syndicat e il suo presidente Charles Brun per la preziosa disponibilità.

Il vantaggio di mirare quest'annata è dovuto alla possibilità di riflettere il potenziale vini ancora giovani evitando al contempo le asprezze e le chiusure di un affinamento appena concluso dall'imbottigliamento.

Le degustazioni si sono svolte ad etichetta scoperta nel periodo maggio-luglio 2022.

Nonostante l'omogeneità di territorio, di annata, di profilo ampelografico e di approccio vinicolo di massima (uve diraspate, macerazioni medio-lunghe, affinamenti in legno piccolo per circa un anno), la qualità e anche la stilistica dei vini si sono rivelate piuttosto eterogenee. È improbo raggruppare questi châteaux sulla base di una comune modalità espressiva, se non quella di rossi di struttura, tannici, piuttosto concentrati e capaci di evoluzioni medio-lunghe.

Ciò che invece emerge con una certa chiarezza è che, al netto delle differenze, il marchio Cru Artisan mette relativamente al riparo dalle delusioni, come troppo spesso si riscontra invece a Bordeaux fuori dal circuito dei grandi nomi. Anche nel caso di vini non propriamente felici si leggono infatti lo sforzo qualitativo e un'evidente ambizione esecutiva.

### Alcuni Châteaux (in ordine alfabetico)



#### Château les Barrailots Aop Margaux

Lo château vede la luce nel 1928, ritagliandosi un posticino tra i faraonici vicini di Margaux. Da vent'anni a questa parte Yannick Martin-Brunet coltiva senza erbicidi, ma lavorando il suolo, cabernet (50%), merlot (40%) e petit verdot (10%), per una superficie totale di soltanto 7 ettari. Il vino affina 12 mesi in barrique, nuove per un terzo. Lo stile di questa etichetta è molto tradizionale, con la dolcezza in primo piano, linfatico e balsamico. 16 € in azienda.

#### Château de Coudot Aop Haut-Médoc

Cussac-Fort-Médoc è il comune immediatamente a sud di Saint-Julien, uno dei celebri crus della penisola. Questo paese era tradizionalmente una fucina di Crus Artisans, ma dei numerosi che annoverava nel XIX secolo ne sono sopravvissuti una manciata.



#### Château Micalet Aop Haut-Médoc

La storia dello château risale al 1893, quando Jean Péraud, pasticciere, produceva anche 90 ettolitri di vino l'anno. Nel 2004 l'inizio della conversione bio, per mano di Damien e Dominique Fédieu, che oggi coltivano 10 ettari (dominati dal cabernet) su un terroir sabbioso-ciottoloso,



a Cussac-Fort-Médoc, a metà strada tra Margaux e Saint-Julien. Il vino è un bordeaux libero e fragrante, che si può forse definire "atipico", a causa della sua impostazione molto fruttata e succosa, ariosa. La trama tannica lo rende più perentorio e severo, ma il sorso è gustoso. Peccato per l'uso un po' audace del legno (12 mesi, un terzo di botti nuove), che tende ad asciugare un po' troppo questo 2018. 15 € in azienda.

#### Château d'Osmond Aop Haut-Médoc

Frédéric Morlier lavora le sue vigne tra Cissac e Saint-Sauveur-Médoc, nell'entroterra sabbioso-ciottoloso di Pauillac e Saint-Estèphe. Lo château ha solo 35 anni di storia e appena 9 ettari, ma ha compiuto la scelta insolita a Bordeaux - di affidare le sue fermentazioni ai lieviti indigeni e di non usare chiarificanti enologici. Dopo

una lunghissima macerazione (6-7 settimane) il vino (merlot, cabernet, petit verdot) affina un anno in barrique (20% nuove). Il profilo ne risulta dolce e speziato, con la fermezza di un tannino mordace e un timbro classicheggiante. Il rovere si sente ancora nell'annata 2018, che va attesa ancora perché si distenda e raggiunga una maggiore complessità (bel prezzo: 12 € in azienda).



#### Château La Tessonnière Aop Médoc

A Civrac-en-Médoc, fuori dai sentieri battuti, nella parte più settentrionale della penisola, Cédric Colemyn coltiva 18 ettari di cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, cabernet franc e malbec di 25 anni d'età media su suoli argilloso-calcarei. Lo château è catalogato Cru Artisan dal 1997. Il vino "base" nasce in acciaio e cemento. Ne risulta un médoc tenue, di media intensità, ma dalla bocca soda, leggera, piuttosto precisa. Un vino giovinale, non sovraestratto, nitido e ben eseguito, elegante nella sua guizzante semplicità. E dal prezzo invitante (8 € ai privati in azienda).



#### Château Tour Bel Air Aop Haut-Médoc

Gli amanti del merlot propenderanno per questo haut-médoc di Cissac, pochi chilometri a ovest di Saint-Estèphe. Sette ettari di graves argillose e sabbiose ne definiscono il terroir. Patrice Belly, agronomo, è spalleggiato dalla consulenza di un enologo esterno. La confezione del vino è moderna e sorvegliata: equilibrio, fittezza, misura, alla ricerca del comfort immediato. Il rovere (1 anno di botti di secondo e terzo passaggio, prima di un ulteriore affinamento in bottiglia) incide il profilo del vino. 8,50 € in azienda.



Un'immagine della vendemmia a Bordeaux

da metà Ottocento, inizieranno ad assumere informalmente la dicitura *Crus Artisans*. Una denominazione che testimoniava la diretta implicazione del proprietario nella gestione della vigna e della cantina.

#### Traversie e cambio di passo novecenteschi

Il XX secolo non è favorevole alle piccole tenute. Gli strascichi dei flagelli fitosanitari ottocenteschi, le due guerre mondiali, le varie crisi economiche, la diffusione di mezzi e prodotti viticoli più sofisticati e costosi, le difficoltà successive costringono diverse di esse a chiudere o le inducono a vendere le loro vigne ai facoltosi dirimpettai. La categoria artigiana quasi scompare. È solo il graduale ritorno del benessere economico, tra gli anni Settanta e Ottanta, a ridestare l'interesse e a riportare fiducia.

I Crus Artisans rialzano così la testa e nel 1989 fondano il loro Syndicat, un consorzio di difesa e valorizzazione di questa tassonomia. Occorre qualche anno affinché l'Unione europea accolga il ripristino dell'antica dicitura e l'avalli nero su bianco. Poi nel 2006 la pubblicazione sulla gazzetta ufficiale francese dell'elenco dei 44 châteaux appartenenti al *classement*, oggi ridotti a 36.

La loro superficie consta in media di 10 ettari, ma spesso è anche più piccola. Proprio per questi motivi si ritiene in genere che i Crus Artisans incarnino il Médoc più autentico e verace, svincolato dalle logiche internazionali dell'élite gironcina e attestato su fasce di prezzo nettamente più accessibili, talora addirittura convenienti. Come scrive l'insigne esperto di Bordeaux, Jacques Dupont, grazie agli *artisans* «scopriamo il Médoc nascosto, quello delle degustazioni in cucina, delle *entrecôtes* spesse ricoperte di scalogno, delle vecchie bottiglie dimenticate in fondo alle ceste, delle battute di pesca e dell'aiuto reciproco in caso di necessità».

1 Intermediari accreditati, che in virtù della loro posizione mediana conoscevano molto bene al contempo il mercato e gli châteaux produttori.

2 Di fatto le Aop rappresentate sono però oggi sette: Pauillac ha visto recentemente scomparire il suo ultimo Cru Artisan, inglobato dai facoltosi e ingombranti vicini. In tutto, 15 châteaux appartengono all'appellazione Haut-Médoc, 11 all'Aop Médoc, 4 a Margaux, 3 a Saint-Estèphe, 1 a Saint-Julien, 1 a Moulis, 1 a Listrac.