



# Il territorio del sauternais

## Sauternes e barsac:

### I grands crus classés

DI CLAUDE PEYROUTET

I prestigiosi vini liquorosi del Sauternais nascono 40 km a monte di Bordeaux, tra la riva sinistra della Garonna e l'immensa foresta delle Lande. Questo terroir parsimonioso, di circa 2.200 ettari, comprende i comuni di Sauternes, Bommès, Fargues, Preignac e Barsac. Tutti possono fregiarsi della denominazione Sauternes, ma a Barsac, i produttori hanno la possibilità di scegliere tra questa DOC e la sorella gemella, la DOC Barsac, sulla base delle stesse regole di produzione.

Abbiamo rubato il nome a questi vini per eccellenza, ma mai la loro natura. Provenienti da rese incredibilmente basse, gelosi della loro identità, pagano un pesante tributo al microclima capriccioso che favorisce la famosa muffa nobile. I 26 Grands Crus di Sauternes e Barsac, classificati nel 1855 all'Esposizione Universale di Parigi, sono i migliori garanti dell'eccellenza del Sauternes. Da 140 anni, i loro successivi proprietari, consapevoli delle loro responsabilità, sono stati in grado di creare questi elisir ad alto rischio, di origine leggendaria, che ci piace assaporare da soli o farli partecipare a golosi accordi talvolta sorprendenti.

## I territori del sauternais: una predestinazione geologica

«La felice predestinazione vinicola del Sauternais è spiegata in primo luogo dalle caratteristiche geologiche dei due territori che lo compongono. Sulla riva destra dello Ciron, affluente della Garonna, i comuni di Preignac, Fargues, Sauternes e Bommès, che costituiscono la zona chiamata Sauternais, appartengono ad un altopiano inclinato ad est, che ha come substrato calcareo d'ostrica, marne o sabbie argillose, tutte di età terziaria. All'epoca delle grandi glaciazioni quaternarie, questo substrato era coperto da enormi nappi di ghiaia portate dalla Garonna, o meglio dalle Garonne, poiché il fiume occupava successivamente diversi letti, da ovest a est. Recenti dati scientifici suggeriscono addirittura che la Garonna sia stata decomposta in canali più o meno paralleli, spesso con meandri, dai quali la formazione di terrazze fluviali gigantesche su sponde diritte e depositi su sponde concave o sul fondale. Come risultato di un clima caldo, i ghiacciai si sciolsero, il livello degli oceani aumentò, le correnti diventavano lente e gli alluvioni si depositarono. Con una nuova fase glaciale, il livello dell'oceano si abbassava, le correnti diventavano più veloci e scavavano i loro nuovi letti sui depositi precedenti. Questo spiega il terrazzamento degli antichi fondali e la loro complessità geologica. Le più alte ed antiche sono ad ovest, le più basse ad est.

Impilate su diversi metri, i pendii ghiaiosi del Sauternes corrispondono alle morene strappate ai Pirenei ed al Massiccio Centrale dalla Garonna e dai suoi affluenti. Poiché gli elementi più grandi, piuttosto rari, raggiungono fino ad un metro di lunghezza, i geologi che siano stati trasportati su zattere di ghiaccio! Nel complesso, queste rocce sono ciottoli ovoidali di varie dimensioni - da uno a diversi centimetri - mescolati con una matrice calcarea o argillosa, il più delle volte sabbiosa. Si ritrova quarzo bianco o rosa, diaspro nero ed arenaria verdastra delle montagne dei Pirenei, rocce sedimentarie albigeo e persino basalti e bombe di lava della Montagne Noire, come dimostra la sorprendente collezione mineralogica dello Château de Rayne-Vigneau.

L'erosione ha trasformato queste rocce in pendii minerali, di scarsa altezza, tra i quindici e i sessanta metri sul livello del mare, che caratterizzano il paesaggio. Ben drenati dallo Ciron o dai ruscelli della regione, questi producono terreni a tinta dominante bianca che catturano perfettamente le radiazioni solari a beneficio dei vigneti. Ancora meglio, il rischio di congelamento diminuisce a causa del rilascio notturno del calore accumulato. Le radici delle viti attraversano questi terreni per ottenere acqua e sali nutritivi in profondità, talvolta a più di dieci metri, a contatto con i primi strati porosi o impermeabili. Qui esse trovano un ambiente stabile che sfugge alle piogge eccessive, alla siccità di estati a volte calde e persino alle variazioni di letame.

## Eco di due denominazioni

### SAUTERNES

DATA DEL D.O.C

30 settembre 1936

NATURA DEL VINO

Bianco liquoroso

VITIGNI

Sémillon, sauvignon, muscadelle

TERRITORIO

Comuni di Sauternes, Bommes, Fargues, Preignac, Barsac

SUPERFICIE DI PRODUZIONE

1.550 ha

RENDIMENTO AUTORIZZATO

25 hl/ha

VENDEMMIA

Raccolta per selezioni di uve con «muffa nobile»

MOSTI

Almeno 221 gr di zucchero naturale per litro

VINO

Grado alcolometrico minimo di 13° di alcol totale, di cui 12,5° alcol acquisito

PRODUZIONE

33.000 hl l'anno

### BARSAC

DATA DEL D.O.C

30 settembre 1936

NATURA DEL VINO

Bianco liquoroso

VITIGNI

Sémillon, sauvignon, muscadelle

TERRITORIO

Comuni di Barsac

SUPERFICIE DI PRODUZIONE

600 ha

RENDIMENTO AUTORIZZATO

25 hl/ha

VENDEMMIA

Raccolta per selezioni di uve con «muffa nobile»

MOSTI

Almeno 221 gr di zucchero naturale per litro

VINO

Grado alcolometrico minimo di 13° di alcol totale, di cui 12,5° alcol acquisito

PRODUZIONE

15.000 hl l'anno

A Barsac, l'enologo può scegliere tra il D.O.C. Barsac ed il D.O.C. Sauternes

A Barsac, sulla riva sinistra dello Ciron, lo scenario è diverso. I terreni sono anche qui favorevoli alla vigna, ma per altre ragioni. Il substrato è una piattaforma calcarea di stelle di mare, letteralmente carstificate, quindi molto screpolato e permeabile. I depositi di graves, poi di sabbie portate dal vento che si erano accumulate all'inizio del quaternario sono stati sgombrati dall'erosione e solo pochi grossi ciottoli rimangono nelle vigne. Questi punteggiano i terreni rossi tipici di questo territorio, erede delle sabbie grossolane e poco argillose che i venti impetuosi hanno soffiato fino a qui, alla fine della glaciazione Mindel. Abbiamo qui quindi terreni sottili, spessi tra quaranta e cinquanta centimetri, attraversati dalle radici per colonizzare roccia calcarea. Questa originalità pedologica giustifica l'esistenza del DOC Barsac.

Nei cinque comuni del Sauternais basta passeggiare ed osservare per vedere che i migliori territori, quelli i cui terreni sono magri e ben drenati, sono occupati dai Grands Crus. Le cime e le pendici ben esposte dei pendii ghiaiosi del Sauternais o il terreno rosso mattone su calcare screpolato di Barsac costituiscono il prologo minerale indispensabile per la nascita di grandi vini.

## I vitigni: una triade bianca

I ghiacciai, le Garonne e il Ciron che, anche lui, ha da allora cambiato rotta per diventare più... Meridionale, le bufere di neve scatenate fecero bene il loro lavoro ma, senza la volontà dell'uomo che voleva la vigna e diede la sua preferenza ai vitigni a bacca bianca, questi spazi ispiratori sarebbero rimasti desolati o selvaggi.

## Sauternes e Barsac: I Grands Crus Classés

Il Semillon è probabilmente originario del Sauternes. È presente a Bordeaux da almeno quattro secoli e la sua buona resistenza alla peronospora ed allo oidio lo ha portato a sopravvivere e sostituire il Sauvignon quando queste malattie hanno quasi distrutto i vigneti, tra il 1851 ed il 1885. Esso è senza dubbio il re bianco dei Grand Cru del Sauternes: occupa oltre l'80% delle piantagioni e fino al 100% in alcuni Châteaux. Sviluppa le sue virtù nel Sauternes e nel Barsac. Pertanto, poiché i suoi boccioli non germogliano tutti allo stesso tempo, è piuttosto refrattario ai geli tardivi primaverili. A maturazione, i suoi bellissimi grappoli cilindrici di un bianco delicatamente dorato offrono la spessa pellicola delle bacche ai famosi botriti, i minuscoli e benefici funghi che produrranno la «Muffa nobile». I succhi sono di grande finezza aromatica ed il loro sapore è leggermente muschiato. I puristi dicono anche che si percepiscono note di albicocca, arancia o di fumo, preludio al superbo vino che daranno.

Il sauvignon è un sorprendente secondo. Questo, che produce famosi vini secchi a Pouilly, Sancerre e nei Graves, si esprime bene anche in Sauternais. Pigro nel germogliare, il che gli evita i capricci di aprile, fiorisce e matura prima del Sémillon. I suoi piccoli grappoli troncoconici offrono quindi ai botriti la solida pellicola gialla dorata dei chicchi ovoidali. Le polpe fondenti, lisce e leggermente moscate (con un buon livello di acidità) sono un buon augurio per i vini futuri. Tanti motivi per giustificare l'importanza del Sauvignon: fino al 20% dei vitigni di Grands Crus.

Il muscadelle sfida il fato. Poco amato dai bordolesi, anche se autoctono, è quasi scomparso a causa di una sua debolezza congenita: nonostante i germogli tardivi che gli risparmiano gli ultimi geli, è scarsamente resistente all'oidio ed alla muffa grigia. Eppure, quando tutto questo è stato risparmiato i grandi grappoli piramidali, le belle bacche bianche e maculate captano la Muffa Nobile e creano questo succo molto dolce, leggermente muschiato e moscato, degno di partecipare all'alchimia dei grandi vini liquorosi. Assente da otto Châteaux, il muscadelle cresce altrove ma in percentuale modesta, tra il 2 ed il 5%, nel migliore dei casi 12%. Tuttavia, poiché sono stati creati cloni più resistenti, fa un notevole ritorno in alcuni Crus.

La scelta dei vitigni e la loro rispettiva importanza è un parametro importante della personalità dei Grands Crus Classés. Naturalmente, è dovuto alla struttura ed alla trama dei terreni, e anche alle condizioni climatiche, che a volte sono così speciali. Ma al di là di questo determinismo naturale, la ricerca di un tipo di vino è sempre stata essenziale.

### La «Muffa Nobile»: giochi di nebbie e sole

Il Sauternais beneficia del clima mite dell'Aquitania: inverni umidi ma miti, primavera umide e temperate che favoriscono la germogliazione ma accentuano, ahimè, i danni delle gelate tardive, estati moderatamente calde che garantiscono una maturazione molto graduale, particolarmente favorevole ai vini bianchi in quanto evita l'eccesso di zuccheri e deficit di acidità. Ma attenzione ai parassiti e piogge tempestose che possono distruggere un raccolto!

Una volta che le ansie primaverili ed estive sono state dimenticate, arriva l'autunno. Questa è la stagione magica in cui si rivela il microclima del Sauternes, che crea o distrugge le annate.

Dalla fine di settembre, dalla Garonna e dal Ciron, suo ombroso e più freddo affluente, sorgono le nebbie mattutine. Bloccate dalla pineta, coprono i vigneti e sono quindi favorevoli allo sviluppo dei botriti cinerei, il minuscolo crittogama insediato sulle uve. Ma il sole lacera e dissipa queste nebbie entro la fine del mattino, liberando il cielo azzurro e rilasciando il suo calore delicato e benefico: i botriti hanno avuto il tempo di attaccare solamente la buccia, che lo trattiene, e la polpa rimane indenne. Questo è il fenomeno della Muffa Nobile, questa aberrante fruttificazione crittogamica che provoca l'evaporazione dell'acqua dalle bacche e causa una straordinaria concentrazione del mosto. Le bacche, prima macchiate di marrone, imbruniscono completamente fino a diventare «Completamente Marce» e poi appassiscono, assumono un aspetto rattrappito e sono chiamate «Arrostite» o «Ammuffite Nobili». È giunto il momento di vendemmiarle.

Poiché la maturazione è quasi sempre molto irregolare, a seconda dei vitigni, dell'esposizione o dello spazio per le bacche nel grappolo, la raccolta viene effettuata con «Selezioni», cioè in più fasi. Ad ogni passaggio vengono presi solo i grappoli, porzioni di grappoli o grani sufficientemente «Arrostiti», da cui il termine «Cernita». Di solito iniziata intorno ai primi di ottobre, la vendemmia può durare fino a novembre, a dicembre in casi estremi. Nei Grands Crus, si fanno di solito cinque o sei passaggi, fino a

## Sauternes e Barsac: I Grands Crus Classés

nove o dieci in alcuni anni. Queste cernite sono affidate a vendemmiatori competenti ed attenti della regione, che maneggiano con cura le loro forbici affilate. Si muovono molto lentamente, esperti di un rito essenziale che vieta la gioia rumorosa e volgare od i gesti automatici, in una serenità quasi religiosa. Non se ne parla, nel Sauternais, di usare macchine per la vendemmia. Nessuna meccanica, nessun robot può sostituirsi all'occhio acuto e all'intelligenza dei vendemmiatori

In alcune annate, nelle quali i botriti sono assenti o rari, diventa impossibile produrre un vero liquore. Quando la pioggia arriva per lunghi periodi, l'intero raccolto può essere distrutto poiché il botriti ritorna ai suoi cattivi istinti e crea soltanto muffa grigia. Questo per spiegare quanti sacrifici comporta la produzione di questi vini di razza. Il loro prezzo, considerato troppo alto dai consumatori non informati, è giustificato da questi rischi costanti e da costi aggiuntivi del lavoro. Tanto più che i rendimenti, limitati a 25 hl/ha dai decreti delle denominazioni, scendono in realtà, nei Grand Cru, a 15 o 10 hl.

### Un fungo versatile: Botrytis Cinerea

A Sauternes ed a Barsac, le uve vengono raccolte solo quando sono marce. «Ha detto marce»? - Sì, marce. Ma «Marce Nobili». Le sue bacche sono quindi violacee, rugose, prosciugate e coperte da un piumino biancastro che evoca la cenere, da cui il nome «Botrytis Cinerea», letteralmente ammasso di cenere, dato al fungo microscopico che causa questo strano fenomeno.

Due condizioni indispensabili: la perfetta maturazione delle uve e l'alternanza quotidiana delle nebbie mattutine e del sole pomeridiano, che permette a questo crittogama un po' pazzo di attaccare solo la buccia delle bacche.

Grazie alle fessure ed ai fori che perforano l'involucro, le bacche sono disidratate per evaporazione ed il succo si concentra fino a diventare una deliziosa marmellata dorata. Dato che il Botrytis brucia più acidi che zuccheri, questi ultimi renderanno il mosto più soave. Allo stesso tempo, il fungo sintetizza il glicerolo, garantendo morbidezza e untuosità. Allo stesso tempo però, provoca una fissazione parziale dei materiali azotati e la consecutiva comparsa di un antibiotico, la botriticina: quindi, il lavoro dei lieviti sarà reso molto difficile durante la fermentazione. E questo non è tutto. Fizioso o, chissà, diabolico, il Botrytis cinerea raramente attacca l'intero raccolto e, in ogni caso, avanza, mangia e digerisce bacca a bacca, costringendo i vendemmiatori a praticare molte cernite, cioè a passare più volte per raccogliere l'uva o le bacche correttamente «arrostite».

Se sfortunate piogge si presentano poi, il raccolto rischia di essere messo a repentaglio in quanto l'acqua penetrerà nelle bacche riducendo il livello di zucchero. A meno che, la pioggia si fermi e lascia il sole riparare i danni. Se, per sfortuna, la pioggia continua o ritorna, a volte significa l'annientamento di tutte le speranze. Il muffa diventa grigia e provoca lo scoppio delle bacche. Resta da sperare che quell'anno alcune cernite provvidenziali possano produrre un vino degno della classificazione del 1855.

### Segreti della vinificazione: rigore e passione

I rendimenti spartani necessari alla concentrazione zuccherina ed all'esaltazione aromatica sono in parte dovuti ai botriti, poiché essi sono in grado di ridurre un raccolto potenziale da 40 hl/ha a circa 18 hl. Tuttavia, i botriti sarebbero deludenti se si applicassero a un materiale povero ed atono, dovuto a rendimenti spinti. La saggezza e l'intelligenza del viticoltore lo portano quindi ad applicare pratiche enologiche che li riducono. Quindi la densità abituale di impianto è compresa tra 6.500 e 7.500 viti per ettaro. È importante praticare dei trattamenti al letame parsimoniosi, esclusivamente per garantire l'equilibrio umico. E soprattutto si pota corto, per rispettare la regola ancestrale che vuole tre bicchieri di Sauternes per ogni vite! Il Sauvignon è spesso tagliato in semplice guyot, un capo a frutto con cinque o sei gemme, ma per il Sémillon o il muscadelle domina molto la potatura a ventaglio, nota come «Cot». Si tratta di una coppa con due o tre tralci sullo stesso piano e palizzata su filo. Ogni tralcio porta uno sperone, o Cot, molto accorciato con due o tre gemme, in modo da ottenere solo da sei a otto grappoli.

## Sauternes e Barsac: I Grands Crus Classés

Le pratiche enologiche, dalla ricezione della vendemmia all'imbottigliamento, riflettono lo stesso rigore, la stessa passione che si traduce in scelte, esperimenti originali, alla luce delle tradizioni più venerabili o degli ultimi progressi dell'enologia, questa scienza dolce e umanistica che predilige la prevenzione alla cura. Così, in alcuni Châteaux, si produce a lotti, ogni lotto rappresenta un giorno di selezioni. Altrove, c'è l'abitudine di vinificare a parte mosti eccezionali tra i 22 e 24 gradi potenziali, per una Cuvée Specifica. Altri raccolgono il Sauvignon a maturità, per preservarne la finezza aromatica e l'acidità che rende i vini più freschi e nervosi, mentre i produttori di Sauternes inebrianti e carnosì aspettano il massimo di muffa nobile. Ovunque, naturalmente, si vinifica per vitigno, per gli assemblaggi futuri.

Mentre alcuni Crus praticano una leggera pigiatura della vendemmia per completare i rendimenti della pressatura, la maggior parte ne fa a meno. La pressatura, diretta o meno, richiede un'attenzione e delle regolazioni meticolose, che si usi la tradizionale pressa verticale, orizzontale o pneumatica. La prima pressata, che produce tre quarti del mosto, ha una bella qualità organolettica, ma le più ricche di zuccheri sono le due successive. Morbide e lente, rispettose delle uve, le pressate producono succhi veri, nervosi e fragranti. La loro fermentazione inizierà solo dopo un leggero assestamento di una notte.

Ora è il momento della fermentazione da parte dei lieviti autoctoni. Questa è azionata in serbatoi di acciaio inox autoregolati, di piccolo volume, od in barrique. I controlli sono minuziosi. Questa fedele lavorazione artigianale si unisce ed estende le scelte precedenti, dalla selezione dei lotti a quella dei succhi.

Generalmente, la fermentazione dura da due a quattro settimane. Comunque, nel Sauternais, questa è sempre delicata. È resa difficile dall'impoverimento del mosto, conseguenza della muffa nobile: carenza di alimenti azotati, riduzione della popolazione di lieviti mediante svinatura, presenza di bottricina, un antibiotico. È quindi necessario aiutarla, mantenendo una temperatura compresa tra 20 e 22°. In linea di principio, si ferma da sola quando i lieviti hanno prodotto un livello di alcol che li inibisce o li uccide. Dura legge della natura! L'ideale è ottenere un vino a 13,5° o 14° di alcool acquisito, cioè reale, e a 4 o 6° di alcool potenziale, quello degli zuccheri non fermentati.

L'affinamento dei Grands Crus è molto lungo: da diciotto mesi a due anni nella maggior parte dei casi, a volte tre anni. È durante questo periodo che il vino si sviluppa davvero, talvolta in piccoli tini o da tini a botti, solitamente in barrique di rovere nuove. Naturalmente, ogni Château gestisce le cose diversamente. In ogni caso, si tratta di favorire l'incontro tra vino e quercia, che porta la sua carica tannica e le sue sostanze profumate, dalla vaniglia alla liquirizia, dai chiodi di garofano al garofano. Molte degustazioni prepareranno gli assemblaggi e, a volte, sarà necessario prendere la difficile decisione di non concedere l'etichetta «Cru Classé 1855» ad un vino il cui potenziale sembra insufficiente. Invecchiamento è anche rappresentato dalle normali operazioni destinate a riempire il vuoto lasciato nelle botti dalla contrazione del vino o dalla sua evaporazione: il contatto con l'aria comprometterebbe il prezioso nettare a causa dell'ossidazione. È importante anche chiarificarlo, dopo i travasi, da una barrique all'altra, collandolo, talvolta con un'attenta filtrazione prima dell'imbottigliamento. L'inesperto è sempre sorpreso di assistere a queste opere eseguite senza intoppi, lentamente, con l'estremo rispetto dovuto alle opere d'arte.

## L'origine dei Sauternes, storia o leggenda?

A cantina dai profumi inebrianti, davanti a queste impeccabili file di barrique, quale visitatore incantato non ha posto al Mastro questa domanda: «Ma da quando, Signore, si fanno tali vini?»

Il Mastro della cantina sorride, sembra imbarazzato, dice che nulla è sicuro, che molti enigmi persistono ma finisce sempre per raccontare due storie fondatrici, un po' mitiche, come d'uopo. La prima si tiene nel 1836. Il mercante bordolese Focke, di origine tedesca, avrebbe aspettato la fine delle lunghe piogge autunnali per iniziare il raccolto nel suo Château La Tour Blanche a Bommès. Una volta che il sole ritornato, l'uva si asciugò, la muffa nobile si sviluppò ed il vino, liquoroso, fu un successo. In breve, il fato ed i lontani ricordi delle cernite fatte sulle rive del Reno sarebbero stati decisivi. La seconda storia implica anche la provvidenza. Nel 1847, il marchese di Lur-Saluces, proprietario dello Château d'Yquem, fu ritardato in Russia. Diede quindi l'ordine di aspettare il suo ritorno per la vendemmia. Miracolo! In quest'anno di grazia, la muffa nobile fu eccezionale ed il vino prestigioso.

## Sauternes e Barsac: I Grands Crus Classés

Senza negare questi due aneddoti, gli storici partono da dati più complessi. In particolare, ci insegnano che, a partire dalla fine del XVI° secolo, i mercanti olandesi che dominavano il commercio marittimo erano alla ricerca di vini bianchi. Alcuni, finiranno in acquavite e gli altri, morbidi, saranno «lavorati» senza tanti complessi. Gli olandesi aggiungono zucchero, alcool, sciroppi e fanno macerare le piante. È che devono soddisfare i loro clienti provenienti dai paesi nordici, che sono golosi di bevande dolci. Nel XVII° secolo, gli olandesi erano molto presenti a Bordeaux e nei vigneti. Ovviamente hanno indirizzato lo all'epoca distretto di Barsac verso vini bianchi dolci con zuccheri residui, ma assolutamente estranei alla muffa nobile. Questo distretto, che corrisponde approssimativamente alle due denominazioni Sauternes e Barsac, si fa ampiamente riconoscere. Così, già nel 1613, i notabili di Barsac avevano redatto il testo delle «Usanze e privilegi» di questo Cru. Nel 1647, i giurati di Bordeaux e i commercianti olandesi hanno redatto una «Tassazione dei vini» che ha posto questi cinque comuni del Sauternais al secondo posto, tra 84 e 105 livres tournois, subito dopo i vini rossi di Palus (tra 95 a 105). Ancora meglio, testi precisi del 1666 attestano la pratica della vendemmia tardiva a Bergerac e nel Sauternais. Ma erano bottrizzati?

Alla fine del XVII° secolo circa due terzi dei Cru attuali svilupparono o crearono un vigneto. Questo perché la nobiltà locale investì molto in queste grandi aree. Il movimento continuò nel XVIII° secolo, anche se intorno 1740 i vini della regione avevano prezzi ancora inferiori ai vini del Graves settentrionale e del Médoc, quotati quattro volte di più, a 1500-1800 livres tournois. Ma i liquorosi di Sauternes e Barsac si distinguevano chiaramente dai vini dell'Entre-Deux-Mers, pagati il doppio dagli olandesi. Mentre all'inizio del XVIII° secolo la zona viticola predominante era parallela alla Garonna, gli anni 1770-1810 videro la sua estensione verso l'entroterra, quello dei pendii ghiaiosi di Bommes e Sauternes. Il ruolo delle famiglie Sauvage di Yquem e Lur-Saluces, proprietari di Yquem, St Cricq, Filhot e Coutet, è preponderante per la scelta delle piantagioni, dei vitigni a bacca bianca e della pratica della cernita su una vendemmia troppo matura. Jefferson, il futuro presidente degli Stati Uniti, non si sbagliò, lui che venne a Bordeaux nel 1787 e che, tornando in America, ordinò al Console degli Stati Uniti a Bordeaux 85 casse da 12 bottiglie, tra cui Sauternes, «Da chiedere al Conte de Lur-Saluces». Nella sua classifica personale, Jefferson non aveva dimenticato i liquorosi di Barsac, Preignac e Sauternes, quelli di cui l'Intendente di Guyana aveva scritto nel 1741, che sono vendemmiati solo «Quando le uve sono quasi marce»... E l'intendente aveva aggiunto che queste uve sono raccolte «Più volte per dar loro più dolcezza». Questo attesta la presenza di muffa nobile e l'uso delle cernite.

### La classificazione del 1855

Nel Bordolese, fu nella seconda metà del XVII° secolo che apparve la nozione di Cru. Infatti, già distinguiamo alcuni grandi vini da un particolare territorio, ad opera di proprietari orgogliosi della qualità dei loro prodotti. Questo è il caso, per i vini rossi, del famoso quartetto: Haut-Brion, Latour, Margaux e Lafite. Allo stesso tempo, nel Sauternais, i principali possedimenti guadagnano questa reputazione ufficiale. La loro specializzazione nella genesi dei bianchi liquorosi dalla muffa nobile li ha aiutati. Soprattutto perché dopo il periodo della Rivoluzione e dell'Impero, sinistro per il commercio di Bordeaux e per le esportazioni di vino, la Monarchia di Luglio finalmente assicurò la ripresa. Il Sauternais pianta e reimpianta, la vendemmia con cernita si diffonde ed i nuovi clienti di Bordeaux, tedeschi, olandesi e belgi, sono molto interessati ai grandi vini liquorosi. Come gli inglesi e i russi, che sono alla ricerca del Nec-plus-ultra, così gli elisir Sauternais...

A differenza di altre regioni, dove il Cru può coprire un territorio comune a diversi proprietari e anche due o tre villaggi, a Bordeaux corrisponde ad una azienda vinicola appartenente ad una D.O.C., che vende un vino prodotto in quell'azienda o la parte dell'azienda designata dal Cru. A Bordeaux, il termine «Château» è diventato sinonimo di Cru, anche se il cosiddetto Château è solo un edificio umile. Nel Sauternais, gli edifici sono quasi sempre un castello in senso architettonico e alcune cantine, antiche od ultramoderne, sono funzionali ed estetiche.

Questa nozione di vendemmia era così presente nel 1850 che la produzione di Yquem, Coutet o Filhot era di grande interesse per i rivenditori e questi grandi vini erano ora ricercati a Parigi e nelle corti reali o principesche dell'Europa centrale e orientale dove il Marchese de Lur-Saluces, molto attivo, riuscì a renderli alla moda. A tal punto che il prezzo del barile raddoppiò in venti anni. È l'epoca felice in cui, come ricordiamo, il commerciante Focke e il Marchese de Lur-Saluces approfittano della felice occasione di cui parlano i due racconti... plausibili.

## Sauternes e Barsac: I Grands Crus Classés

Tutto era quindi in atto, nel 1855, sotto il Secondo Impero, quando nell'ambito dell'Esposizione Universale di Parigi, dove ogni dipartimento avrebbe esposto le sue produzioni eccezionali, la Camera di Commercio di Bordeaux chiese al Sindacato dei sensali di proporre una classificazione dei migliori vini. Questi rivenditori, giustamente, sono considerati professionisti onesti e indipendenti che visitano la vigna, gustano e contribuiscono a fissare i prezzi. Sono funzionari ministeriali nominati con decreto. Nel preambolo della classificazione proposta, essi assicurano di «avere raccolto tutte le informazioni possibili». Erano in possesso di molti archivi dei decenni precedenti e delle loro note di degustazione, sorprendentemente accurate. Un po' preoccupati per le pesanti responsabilità di cui sono investiti, sottolineano timidamente che la loro lista può «risvegliare suscettibilità» e che hanno solo «presentato un lavoro informativo», per la Camera di Commercio. Per i vini rossi, solo i vini di Médoc e Château Haut-Brion sono stati classificati, in cinque categorie. Per i vini bianchi, sono stati conservati solo i Sauternes ed i Barsac. Un unico «Premier Cru Supérieur», lo Château d'Yquem, è stato distinto e giudicato fuoriclasse. È stato seguito da nove Premier Cru e da undici Seconds Crus. La gerarchia sembrava quindi più rigorosa nei Sauternes, due categorie invece di cinque.

Questa classifica delle celebrità si basava infatti su diverse classificazioni precedenti, rispettate e verificate dalla gerarchia dei prezzi praticati. Non provocò alcuna protesta, dal momento che i rivenditori si accontentarono di premiare Châteaux ben collaudati.

I Grands Crus Classés di Sauternes e Barsac hanno beneficiato della pubblicità implicitamente concessa loro. Così, nel 1859, il fratello dello zar di tutte le Russie, il Granduca Costantino, pagò 3049 euro al barile, per un Yquem del 1847. Era un prezzo straordinario, quattro o cinque volte più costoso di un Latour od un Margaux! Nei due decenni successivi, i cru del Sauternais hanno spesso superato il Second Cru del Médoc e varie volte il primo. La loro notorietà è ormai consolidata e questa prosperità, di cui ha beneficiato l'intera regione, spiega il ritorno nel Sauternais di vecchi lignaggi aristocratici, Pontac, Sigalas, Rolland e molti altri.

Al di là della terribile crisi della fillossera, che si diffuse più lentamente nel Sauternais, i Grands Crus Classés hanno ancora una volta goduto di annate faste. Dal momento che il gusto per i vini dolci e liquorosi si era diffuso ampiamente tra le due guerre, questi vini hanno allegramente sopportato la crisi del 1929. È stato dal 1950 che l'orizzonte è diventato molto oscuro, con una preoccupante disaffezione per i vini bianchi e, al contrario, un forte entusiasmo per i vini rossi. Anche gli anni Sessanta sono stati nefasti, questa volta per ragioni climatiche. Molti investimenti sono stati interrotti. La rinascita risale agli anni '80, con l'ottimo '83 e l'eccellente '86, paragonabile al magnifico 1937. Questo si spiega con il nuovo interesse per i grandi vini del Sauternais da parte della stampa nazionale e, soprattutto, internazionale, e con nuovi modi di consumo. Ma i motivi decisivi sono la lunga e talvolta estenuante resistenza della maggior parte dei Grands Crus, e gli acquisti di alcuni altri da parte di uomini che letteralmente amavano la vigna e la restaurarono. La lezione da trarne è finalmente chiara: la classificazione del 1855, che precede di gran lunga l'apparizione delle denominazioni controllate, ha suscitato uno spirito di responsabilità che si diffonde di generazione in generazione da quasi 150 anni. «Non fallire nell'onore che ci è stato fatto» sembra essere l'impegnativo motto dei 26 Châteaux, raggruppati nel Sindacato dei Crus Classés di Sauternes e Barsac, che rappresentano quasi il 45% della superficie coltivata e il 70% del fatturato.

## Cibo e Grands Crus: le alleanze epicuree

Un Grand Cru di Sauternes o Barsac può essere degustato da solo, per sé stesso, tanto il suo carattere e la sua stravaganza ispirano rispetto. Quando, nel tardo pomeriggio, gli inverni di Inghilterra, Svezia o Germania sono più freddi, ma anche in estate sotto il pergolato od il gazebo, vicino al giardino, abbiamo da tempo imparato dai nostri vicini settentrionali a praticare questo piacevole esercizio.

Alcuni pessimisti sussurrano che questo è l'unico modo per apprezzare questi grandi liquorosi: la loro estrema soavità sembra renderli refrattari alla maggior parte delle alleanze. Oggi, questa contorta professione di fede, che assomiglia ad un pregiudizio, viene sconfitta da molti appassionati fedeli e da Chef creativi. Questo non equivale a sostenere stupidaggini ma a cercare accordi basati su una fisiologia del gusto, o anche sulla conoscenza di tradizioni culinarie esotiche, che da secoli hanno scatenato abbinamenti tra spezie e zuccheri, la carne di un pollame e la morbidezza di un vino, cereali e frutta, mandorle e Arancio amaro. Esistono due tipi principali di abbinamenti: al contrario quando gli elementi enogastronomici si oppongono in una dialettica di piacere, dall'armonia complementare quando si

## Sauternes e Barsac: I Grands Crus Classés

aggiungono elementi della stessa natura, zuccherati, fruttati più fruttati. In entrambi i casi, ogni ingrediente partecipa alla sinergia.

Per iniziare un pasto, il melone, con la sua freschezza fruttata, invita volentieri un Grand Cru. Il frutto attrae il frutto e il vino è magnificato grazie ad un partner modesto. L'accordo è classico e rilassante. Con il foie gras, l'eccezione sembra confermare la regola poiché, normalmente, il grasso chiama l'acidità di qualche bianco secco che lo compensa. Tuttavia, che il fegato sia servito fresco o tiepido, da solo o con uva e mele, è volentieri accompagnato da un vino dolce. Il rischio è quindi nella formidabile aggiunta: grasso+grasso. Se l'alleanza è così straordinaria, è perché lo zucchero del vino e il sale del fegato, presente ma senza ostentazione, accettano una paciosa antitesi. Allo stesso tempo, l'acidità del vino, appena percettibile ma in realtà molto presente, è esaltata dal sale e dal grasso del fegato. In breve, il matrimonio è fatto in stile cinese: sale + zucchero + acido + grasso! In alcuni casi, la delicata amarezza del vino risponde a quella del fegato, soprattutto se quest'ultimo è moderatamente invecchiato.

L'esempio del foie gras infervora i buongustai. Provate un Sauternes su una quiche nella quale una nota affumicata incontra i sentori empireumatici del vino, o su quenelle di luccio con salsa nantua. Molto convincente! A condizione che l'insieme sia speziato e utilizzi preparazioni raffinate che escludono la griglia. Aragosta, granchio, gamberi o scampi possono complimentare un Barsac od un Sauternes invecchiati.

Lasciatevi tentare anche da vol-au-vent alle cozze. I ravioli di ostriche al curry, le capesante con indivia sfilacciata o le animelle, preparati da alcuni grandi Chef Girondini richiedono anche un Grand Cru d'età rispettabile. Per continuare, l'offerta è ampia. Nell'ultimo decennio, le cucine francesi ed estere hanno riabilitato gli abbinamenti pesce-Sauternes e Barsac. A condizione che i primi non siano grassi, che siano cotti in salsa mussola, olandese, normanna o salsa americana, che si sappiano dosare le spezie. Per questi incontri delicati, pesci nobili come la sogliola, il rombo, la rana pescatrice e la spigola sono meravigliosi.

Con il pollame, il vino rosso può sembrare ovvio. Tuttavia, nello Sauternes, è noto da tempo che un liquoroso si sposa molto bene con un semplice pollo arrosto o un pollo all'aglio perché gli spicchi, letteralmente canditi, richiamano i sapori dovuti al «Marcio nobile». La carne di pollame è spesso magra, nonostante la cremosità data dalla cottura. Si propone quindi l'abbinamento con un vino bianco ben strutturato, succoso e con uno splendido bouquet. A priori, il pollame cucinato alla cinese o in stile New Orleans otterrà acclamazione. In un registro più alto, bisogna provare la vescica di pollo, leggermente tartufata, o l'anatra alla frutta, ciliegia o pesca, uva o arancia. È estremamente piacevole. Per quanto riguarda i magret... I sapori di funghi, tartufo discreto, crema d'aglio, foie gras che associabili a questi complimenteranno un liquoroso. Ma il magret può anche essere cucinato con ciliegie, pere o... Sauternes. Dato che il bianco chiama il bianco, sfidiamo gli stupidi divieti e, approfittando dei piatti valorizzati dai nuovi cuochi, osiamo assaggiare un Sauternes o un Barsac su alcune preparazioni di carne bianca. Con la carne di maiale, nessun problema se è cotta con frutta o secondo ricette asiatiche: spezie, frutta, tutti i sapori canditi preparano le vostre papille gustative agli abbinamenti. In condizioni analoghe, il vitello è adatto per analogia di sapori o morbidi contrasti. Le verdure hanno ovviamente la loro parte. Le cucine vegetariane sono felici di accoglierli, ad esempio in versioni quasi candite - zucchine e melanzane si prestano perfettamente - o combinate con cereali e formaggio. E perché non provare i liquorosi giovani? Ritorno al classicismo con formaggi marmorizzati, blu d'Auvergne o Roquefort. Questi, che contengono i quattro sapori basilari, si fondono sontuosamente con i Grands Crus liquorosi. Troppo spesso dimentichiamo altre armonie: con Maroilles o Munster, pasta a crosta lavata, o con formaggi di pecora provenienti dalla Francia e d'altrove. Un serio vantaggio con questi abbinamenti ai formaggi, poiché aprendo la bottiglia per questa occasione si può garantire la transizione, verso cioè alcuni dessert. Ma non qualsiasi. Si devono scegliere frutti leggermente acidi come fragole, o quelli che sono combinati in piacevoli insalate: piccoli frutti rossi, kiwi, arancia, ecc... Secondo la stessa logica, i Grands Crus saranno apprezzati sulla maggior parte delle torte di frutta stagionali, la torta Tatin, la torta Bourdaloue. Guerra al cioccolato, ma posto a pasticceria secca, preferibilmente alle mandorle. E più umilmente, assaggiamo questi Crus su pancake, cialde o «Pain Perdu».

CLAUDE PEYROUTET.

*Da tempo docente di corsi di preparazione al Lycée viticole de Bordeaux-Blanquefort, Claude PEYROUTET è anche scrittore della vigna e del vino con una passione per i Sauternes. Ha firmato "Le Livre du Vin" e «Le Grand Livre du Bordeaux» Edizioni Solar, «Les Vins Blancs» alle Edizioni Bordas e, sotto lo pseudonimo simbolico di Claude Carmenère, «Les Vins de France», Edizioni Nathan.*