



La regione del Bordeaux si affaccia sull'Oceano Atlantico ed è caratterizzata da requisiti ambientali e climatici unici influenzati non solo dalla presenza dell'oceano, ma anche dei fiumi Gironda, Dordogna e Garonna. Il Bordeaux si estende su una superficie di 112.200 ettari vitati (13% della superficie vitata francese) ed è contraddistinto dall'eterogeneità dei suoli formati in diverse ere geologiche. Le regressioni del mare hanno, infatti, depositato una grande quantità di sedimenti che nel tempo hanno formato strati calcarei più o meno compatti, a cui si assommano depositi alluvionali, composti da ghiaia, sabbia, argilla e ciottoli (graves di qui il nome di una delle aree più estese del Bordeaux), prodotti dai fiumi presenti. Il clima è di tipo continentale, mitigato dalla brezza marina e dalla presenza dei fiumi. Nella regione bordolese si producono diverse tipologie di vini: bianchi secchi o botritizzati e vini rossi. Nel tempo, proprio questi ultimi hanno reso famosa questa regione nel mondo, tanto che i vini prodotti con il blend Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot sono noti come uvaggio Bordolese. Nella zona oltre a questi vitigni vengono utilizzati anche Malbec e Petit Verdot. La bellezza del territorio unitamente all'eleganza dei vini prodotti sono stati da tempo immemore un'attrattiva per la nobiltà francese che qui ha edificato grandi châteaux divenuti sede di cantine, oggi, tra le più prestigiose al mondo. Tale fama è stata favorita anche dalla presenza di fiumi che con i loro attracchi sono stati un valido ausilio alla commercializzazione dei vini qui prodotti permettendo il loro trasporto verso altri mercati, tra cui l'Inghilterra. In patria tra i maggiori sostenitori dei vini Bordeaux troviamo Napoleone III che, nel 1855, ha contribuito alla creazione della prima classificazione dei crus a cui si fa riferimento ancora oggi che prevede 5 categorie: 5 Premiers Crus, 14 Deuxièmes Crus, 14 Troisièmes Crus, 10 Quatrièmes Crus, 18 Cinquièmes Crus. E' bene ricordare che questa classificazione è nata facendo riferimento alla qualità dei produttori dell'epoca e non alla zona di produzione (terroir).

Château Haut-Brion

Varietà Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.

Vigneti I vigneti di Château Haut-Brion si estendono per circa 51 ettari e sono situati nel comune di Pessac, qualche chilometro a sud-ovest di Bordeaux, nella denominazione Pessac-Léognan. I suoli sui quali sono impiantati si contraddistinguono per la presenza di piccoli ciottoli formati a partire da diverse varietà di quarzo che poggiano su strati di argilla, sabbia e calcare.

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente e, dopo un'attenta selezione, diraspate e pigiate. Successivamente ha inizio la fermentazione alcolica, che ha una durata di circa due settimane. Le migliori cuvée verranno in seguito selezionate per proseguire l'affinamento in fusti di rovere francese nuovi per circa 20-24 mesi, una fase essenziale per la formazione del carattere del vino. Infine, il vino verrà imbottigliato così da proseguire la sua lenta evoluzione.

Caratteristiche Dall'intenso colore rosso profondo con riflessi violacei, si contraddistingue per il bouquet di grande finezza, in cui spiccano i sentori di frutta matura, spezie e liquirizia, in pieno stile Haut-Brion. Al palato risulta ampio, succoso, elegante, privo di asprezze e caratterizzato da morbidi tannini che conducono ad un finale estremamente lungo.

