

Quaderno di Borgogna



Quaderno di Borgogna – Una questione di cuore è il titolo del nuovo libro di Giancarlo Marino. Giancarlo ha molti talenti. È per cominciare avvocato penalista di lungo corso, ma si tratta di una sorta di copertura. Nei fatti, come Clark Kent, è conosciuto nel mondo del vino con altra identità: quella del Magister, ovvero il Superman della Borgogna. Per far lampeggiare a chi non lo conosce la profondità, l'altezza, la larghezza (le dimensioni, insomma: H x L x P) della sua conoscenza dei vini borgognoni basti sapere che l'impareggiabile Alterato Armando Castagno, autore del più poderoso tomo scientifico mai apparso in terra italiana – e non soltanto – sul vigneto borgognone (Borgogna, le vigne della Côte d'Or) dedica la sua obra maestra proprio a Giancarlo, "con gratitudine".

Quaderno di Borgogna – disponibile sul sito omonimo dall'11 dicembre – è una testimonianza preziosa che raccoglie, in forma diaristica, numerosi decenni di incontri, visite aziendali, assaggi. Ricostruisce quindi il fitto mosaico del vino borgognone nella sua storia recente e nei suoi esiti attuali.

Essendo il Magister Giancarlo a sua volta tra le fila degli Accademici di questo sito, abbiamo il privilegio di poter pubblicare qui un intero capitolo del volume, il diciannovesimo, dedicato a Jean-Pierre Charlot.

Ottima lettura ai chi segue gli Alterati e alla sempre più vasta platea di appassionati di Borgogna.

Fabio Rizzari

19. Jean-Pierre Charlot

Il fatto che Jean-Pierre Charlot sia l'unico produttore al quale dedico un capitolo a parte non c'entra nulla con la sua maestria nel fare grandi vini, che pure è innegabile. C'entra molto, anzi tutto, con la persona. Sono ormai trascorsi venti anni dal nostro primo incontro e, mentre scrivevo queste pagine, ho pensato che mi sarebbe piaciuto avere anche un suo ricordo di questi anni. Questo è quello che mi ha scritto, la sua fotografia, che riporto qui prima del mio racconto.

“La prima volta che Giancarlo è venuto al Domaine Joseph Voillot sono rimasto sorpreso dalla sua curiosità e dalla sua conoscenza della Borgogna. Fin da quella volta ho capito che non avevo davanti una persona comune; si è rivelato un bravo degustatore, appassionato e ironico. Nonostante non parli bene il francese, Giancarlo si fa capire, e spesso è con gli occhi che comunica. Dopo quella prima volta è tornato insieme a piccoli gruppi di suoi amici, altrettanto appassionati e amanti del buon vivere, perché Giancarlo conosce tutti i ristoranti della nostra regione e molti piccoli produttori.

In seguito abbiamo organizzato un pranzo a casa mia con lui e i suoi amici, stappando belle bottiglie, ed è stato proprio in quella occasione che Luca mi ha preso da parte per spiegarmi che Giancarlo era un avvocato della “mafia vinosa”! Ha fatto conoscere i nostri vini in Italia ad un pubblico di appassionati e ai giornalisti. Soprattutto, Giancarlo ha una simpatica e amichevole complicità con Luca, che parlando perfettamente il francese gli fa da traduttore! Luca è divenuto, da molti anni, il nostro importatore in Italia.

Per amicizia e come ringraziamento nei confronti di Giancarlo, abbiamo poi organizzato qui da noi una verticale, insieme a Luca, Armando e Giampiero. Per me è stato un bellissimo momento di condivisione e di amicizia: i vecchi vini di Joseph se lo meritavano, e mi hanno anche permesso di ringraziare il nostro “ambasciatore” in Italia.

Tra tutte queste lodi, il forte rimprovero che gli muovo è quello di non aver mai fatto uno sforzo per imparare un francese perfetto, che gli avrebbe permesso di capire meglio le mie fantastiche battute! Di tutte le persone che ho incontrato nel mio lavoro, Giancarlo resterà sempre una delle persone più importanti, per le sue conoscenze, il rispetto, l’ironia e la grande signorilità.

Amicizia a te, caro gaudente avvocato borgognone”.

La prima volta che siamo andati a visitare il Domaine Voillot, abbiamo trovato la cantina chiusa. Non c’era nessuno al quale chiedere informazioni, ma un cartello indicava di rivolgersi alla abitazione, subito sopra la chiesa. Abbiamo percorso a piedi poche decine di metri per arrivare a casa di Joseph Voillot. Alzando gli occhi al primo piano, da dietro le tendine di pizzo di una finestra fiorita di gerani abbiamo scorto una anziana signora. Si è affacciata alla finestra: cerchiamo Jean-Pierre Charlot. Jean-Pierre era in vigna a lavorare e lei, la moglie di Joseph Voillot, lo ha subito avvisato. Ci ha raggiunto immediatamente, ci siamo presentati ringraziandolo per la sua disponibilità e lui ci ha risposto ridacchiando: “Avete fatto più di mille chilometri per venirmi a trovare, io non dovevo fare neanche cinquecento metri”.

Jean-Pierre ha affiancato il suocero Joseph Voillot negli anni ‘80, alternando il lavoro in cantina e in vigna dapprima con l’attività di courtier, poi con l’insegnamento di enologia a Beaune. Molti produttori delle ultime generazioni lo hanno avuto come insegnante e tutti quelli con i quali ho parlato lo ricordano con affetto e stima. Dal 1995, al ritiro di Joseph Voillot, è rimasto solo al comando fino a quando, recentemente, ha iniziato il suo progressivo ritiro.



Anche se per l'anagrafe Jean-Pierre è francese, scommetterei abbia discendenze italiane: è cordiale, generoso, sempre sorridente e con la battuta pronta. Nella veste di vigneron mi ricorda la figura di Bartolo Mascarello, incontrato troppe poche volte quando ormai non si muoveva quasi più dalla sedia nel suo studiolo: rare ma affilate parole e tanto buon senso contadino. Una volta, mentre eravamo in vigna, gli chiesi di chi fosse quella a fianco, circondata da muretti a secco completamente crollati a terra. Jean-Pierre non mi disse il nome del proprietario ma si fece serio: "Questi muretti esistono da centinaia di anni, fanno parte di noi. Come può fare un buon vino da questa vigna chi non ha rispetto per la sua storia?" E alla domanda di rito sull'ultima annata il massimo che si può ottenere è: "C'è il frutto, tannini maturi, freschezza, lunghezza, equilibrio". Equilibrio, ecco una delle cose che ho appreso da lui: i rossi in Borgogna invecchiano bene non per l'acidità o per la trama tannica, ma per l'equilibrio, che si può trovare anche nelle annate minori, e non necessariamente in tutte quelle considerate grandi.

A luglio di diversi anni fa, mentre eravamo da quelle parti per il solito giro, ci ha invitato a casa per il suo compleanno, che cade esattamente il 23. Qualche discorso più o meno serio, vino a fiumi e soprattutto tante risate. Alla fine gli abbiamo cantato gli auguri e lui ha provato inutilmente a trattenere un cenno di commozione. Jean-Pierre fa i vini che gli piace bere: solidi, concreti, senza superflui svolazzi, di una bellezza senza trucco ma che balza ugualmente agli occhi, destinati ad accompagnare il cibo. In un'altra cantina a Pommard, Jean-Pierre conserva le vecchie annate e una volta all'anno vi organizza una cena con gli amici di sempre. Per prendere il vino basta sporgersi dalla sedia.

Per Jean-Pierre il senso del vino è questo, a tavola con le persone care e gli amici.

Armando, che quanto ad entusiasmo ed iniziativa non è secondo a nessuno, ci aveva confidato l'intenzione di chiedere a Jean-Pierre di fare una verticale storica del Volnay 1er cru Les Champans, il vino simbolo del Domaine Voillot. Ho sempre saccheggiato la cantina di Jean-Pierre con vecchie annate dei suoi Volnay e Pommard. Ricordo ancora una verticale di Pommard 1er cru Les Epenots indietro fino al 1971 per un seminario che abbiamo tenuto Armando e io, anni addietro a Spoleto. Ma l'idea di una verticale storica a me non era mai venuta in mente, o forse avevo avuto pudore a proporliela. Quando Armando gliene parlò, Jean-Pierre impiegò un attimo a dire di sì, come se fosse la più naturale delle risposte.

Nei primi mesi del 2011 Jean-Pierre ha ospitato me, Luca, Giampiero, Armando e Monica nell'appartamento sopra la cantina. La mattina si presentava presto con un cesto di baguette e brioche ancora calde di forno, per la nostra colazione. Il tempo di organizzarci in una saletta per la degustazione e via con gli assaggi. Abbiamo aperto tutte le annate ancora presenti in cantina, quaranta dal 1947 al 2010, quest'ultima ancora in botte. Jean-Pierre si allontanava ogni volta dalla saletta per tornare con una nuova cassetta da sei, rimanendo poi in disparte e in silenzio. È venuto a trovarci anche Joseph Voillot, che con voce lenta e affaticata ci ha regalato frammenti di storia della Borgogna contadina, di cui aveva orgogliosamente fatto parte. Era come se parlasse dei suoi affetti più cari. Tra noi parlavamo poco e sottovoce, scambiando qualche veloce riflessione e appuntando su carta le nostre impressioni per evitare di perderci qualcosa per strada. Sulla via del ritorno a Roma, Luca e Giampiero hanno detto di essere rimasti in piedi fino a notte fonda per riassaggiare tutti i vini, perché non ci sarebbe stata una seconda volta. In realtà i vini erano stati solo l'occasione: tra un bicchiere e l'altro avevano tirato fuori i loro perché e proposto i loro farò, avevano parlato di loro due.

Armando ha scritto di quella verticale sul numero 37 di Bibenda, all'epoca la rivista dell'Ais di Roma. Un articolo dal titolo ispirato "Volnay – eterne architetture", nella cui introduzione si legge: "Se penso a una camminata estiva nel minuscolo centro di Volnay, mi vedo solo, o al massimo con qualche amico di cui conosco i passi; altri rumori non se ne colgono, salvo il regolare battere delle ore del campanile di Saint Cyr; da dietro le tendine di pizzo di una finestrella fiorita, qualcuno ci avrà osservato passare".

Anche se in periodi diversi, avevamo scattato la medesima fotografia.

Non avendo avuto la possibilità di provare i vini di Joseph dalla botte, ero curioso di capire cosa fosse cambiato nel passaggio tra lui e Jean-Pierre. Nulla era cambiato in vigna: per entrambi fare buoni vini voleva dire innanzitutto sporcarsi le scarpe tra i filari tutte le mattine. In cantina era cambiato poco: Jean-Pierre aveva smesso di filtrare per mantenere una certa rondeur e far sì che il vino fosse pronto prima, pur mantenendo intatta la capacità di invecchiare bene. I vini di Joseph avevano invece bisogno di un lungo affinamento in bottiglia, perché la filtrazione li rendeva magri e spigolosi da giovani e solo il tempo avrebbe smussato quegli angoli. Null'altro. Nello stesso tempo era cambiato molto, perché ogni vignaiolo ha una propria sensibilità e assaggiando quotidianamente i vini dalla botte, nelle fasi più delicate, decide di conseguenza. È Jean-Pierre che mi ha fatto capire quanta dedizione occorra per raggiungere la semplicità e la naturalezza.



Il ricordo della verticale mi fa pensare alla tradizione delle vecchie generazioni di conservare qualche bottiglia di ogni annata per tramandare la memoria storica del loro saper fare. Fedele alla tradizione tramandatagli da Joseph, al termine degli assaggi da botte Jean-Pierre fa sempre assaggiare qualcosa di vecchio. E così ci è toccato in sorte di gioire per un Pommard 1er cru Clos Micault 1959, o per i Pommard 1er cru Rugiens del 1969 e 1978, o ancora per i Volnay 1er cru Les Champans del 1961, 1964 e 1970. Sbirciando in un angolo riparato della cantina, una volta la mia attenzione era stata attirata da una nicchia con poche bottiglie di un vino sicuramente molto vecchio. Chiesi a Jean-Pierre perché le tenesse in disparte e che vino fosse. Ridacchiando di gusto come suo solito, mi rispose che si trattava di Les Champans del 1934: "E' l'anno di nascita di mia suocera e ne apriamo una all'anno per il suo compleanno. Ne sono rimaste poche ed è ormai in apprensione, guai a toccarle".

A luglio del 2014, durante la spedizione in pulmino, eravamo andati a trovarlo per ritirare un po' di vino. Avevamo appena saputo della morte di Joseph Voillot. Giunti in cantina abbiamo visto alcune persone affacciate al balcone del primo piano. Sul petto avevano tutti un cuore di carta, chiacchieravano e sorridevano, bicchiere in mano. Jean-Pierre ci venne incontro e ci spiegò che è tradizione volnaysienne, alla morte di un caro, riunirsi con parenti e amici stretti per ricordarlo in allegria. Ci confidò che pochi giorni prima della morte, sentendo evidentemente ormai prossima la sua ora, Joseph aveva chiesto di essere accompagnato nella vigna del Volnay Les Champans. Sorretto a braccia da parenti e amici aveva così fatto un'ultima passeggiata nella sua vigna del cuore.

Quella sera, tornati nella casa dell'Assiolo, io e Loretta Liera abbiamo deciso di aprire una delle bottiglie di Pommard Les Rugiens 2012 che avevamo appena ritirato, e tutti insieme abbiamo brindato a Joseph.

Anche se Jean-Pierre questa volta c'entra poco, alle visite da lui è legato un altro ricordo. La parcella della sua vigna di Volnay 1er cru Les Fremiets scende verso valle fino all'incrocio tra la Grand Rue e Rue des Anglais, al confine con Pommard. Un muretto di pietra calcarea divide la vigna dalla strada. Quando andavamo da Jean-Pierre ci fermavamo a quel muretto, sempre e solo lì. Tre o quattro del gruppo – omissis – si sedevano a cavalcioni e guardando in silenzio la vigna di Fremiets si accendevano uno spinello e lo fumavano insieme, assorti in chissà quali pensieri e riflessioni.

Jean-Pierre è ormai giunto alle soglie della pensione e da qualche anno è affiancato dal nipote Etienne Chaix. Poco tempo fa Etienne mi ha confidato che Jean-Pierre è per lui un vero maestro, aggiungendo poi sottovoce "ma molto esigente". Sul lavoro, Jean-Pierre è davvero così, intransigente. Vuole essere sicuro di lasciare tutto in buone mani, così come Joseph aveva fatto con lui. Non so se Jean-Pierre lo abbia mai raccontato a Etienne, ma se non lo ha fatto lo farò io: erano ormai passati diversi anni da quando aveva preso il suo posto, e Joseph, assaggiando i vini di Jean-Pierre dalla botte, gli disse per la prima volta "bravo". Bravo, nient'altro. Quando mi ha raccontato questo aneddoto a Jean-Pierre luccicavano gli occhi.

Dalla annata 2016 importo il Volnay 1er cru Les Caillerets. Venti anni fa, con Luca Santini avevamo preferito selezionare altri vini. La vigna di Les Caillerets era stata infatti ripiantata a metà degli anni '80 ed era ancora troppo giovane per dare il meglio di sé. Ora il tempo ha svolto il suo compito e Les Caillerets è tornato ad occupare il posto che gli compete, quello di una delle migliori, se non la migliore, vigna di Volnay. E per me importare anche un solo vino di Jean-Pierre è un onore.

L'assaggio delle ultime annate mi fa pensare che anche Jean-Pierre prima o poi dirà bravo a Etienne, continuando semmai a dare ogni tanto una occhiata in cantina, perché è più forte di lui e perché, come ha confessato recentemente annunciando il suo prossimo ritiro, quello che gli mancherà di più sarà il profumo del vino nelle botti.