

In evidenza

Bordeaux, Bértrand de Goth e lo Château Pape Clement

di: Francesco Pensavecchio

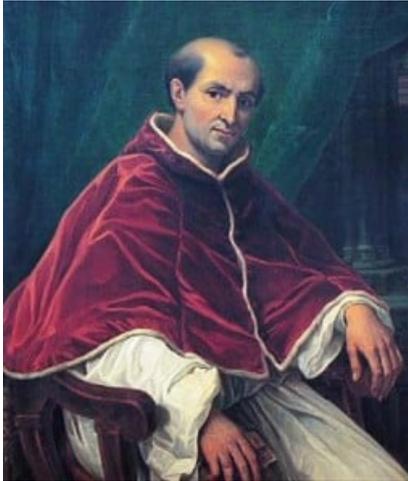
8 dicembre 2017



Perugia, 5 giugno 1305: dopo undici mesi di dispute e trattative, il conclave elegge al soglio pontificio **Bértrand de Goth**, arcivescovo di Bordeaux. Nato a Villandraut nel 1264, un comune di poco più di novecento abitanti situato nel dipartimento della Gironda nella regione della Nuova Aquitania, Bértrand prese il nome pontificale di **Clemente V**. La sua è una storia di innumerevoli sfumature e dettagli, alcuni di questi vale la pena di percorrerli.

Suddito del re d'Inghilterra, era amico personale e membro del consiglio del re francese **Filippo il Bello**. L'Aquitania e la Guascogna erano feudi inglesi, anche se in Francia. Fu papa sino alla morte avvenuta nel 1314.

L'elezione lo raggiunse a Bordeaux. Non essendo cardinale, non partecipò al conclave. Ascese al soglio pontificio il 13 dicembre 1305 presso Lione. Tra i principali motivi della sua notorietà, l'aver sospeso l'ordine dei Templari (1307), il trasferimento della Santa Sede ad Avignone e un forte legame con il vino. Con due importanti storie a margine.



Papa Clemente V

Il trasferimento della sede papale. I primi passi dello Châteauneuf-du-Pape

Il comfort è necessario ad espletare i propri doveri e gli incarichi assunti. Quale primo passo, infatti, il nuovo Papa fissò la sede della Curia a Lione, poi a Cluny, a Bordeaux, a Poitiers, infine ad Avignone, anche se – di fatto – scelse di risiedere nella vicina Carpentras. Quest'ultima si trovava all'interno del contado Venassino, feudo papale non soggetto all'autorità del re francese. Avignone, circondata appunto da feudi papali, apparteneva invece alla casa angioina, vassalla della Chiesa romana. Anche questo è da ritenersi comfort, indubbiamente politico, ma non meno gradito.

In generale, il temporeggiamento con conseguente scelta di una "succursale" francese è da interpretare oltre il gesto di un uomo preoccupato dai tumulti romani e dalla sua salute. È probabile, infatti, che Clemente non abbia voluto trasferire la Santa Sede, bensì guadagnare tempo in ottica attendista e mantenere una parvenza di neutralità. Le cose, però, presero una piega duratura: la nomina di sette nuovi cardinali francesi alterò gli equilibri e i papi che gli succedettero, tutti francesi tanto da chiamarla la "Cattività Avignonese", governarono la Chiesa da Avignone per oltre 70 anni. Giovanni XXII, successore di Clemente, scelse *Châteauneuf-du-Pape* come residenza estiva costruendovi un "nuovo castello" (Châteauneuf) (*). Lì, sebbene non pregiato come quelli di Borgogna, il vino era molto apprezzato anche grazie alle indicazioni dello stesso Clemente che avviò attività agronomiche utilizzate a Bordeaux. La vista era sulla campagna, sui vigneti, sugli uliveti, la vegetazione ricca dai colori mediterranei.

Il dono

Un passo indietro. Le conoscenze di Clemente in fatto di vino erano ampie e apprese in famiglia. Situato a Pessac quello conosciuto proprio come *Château Pape Clement*, secondo la classificazione delle *Graves* dal 1959 un *Grand Cru Classé*, è la cantina più antica di Bordeaux. La tenuta era nota con il nome di *Château Vieux* e circondata da una foresta, pascoli d'allevamento e da una vigna chiamata *Domaine de la Mothe*.



Château Pape Clément

Fu un dono ricevuto dalla famiglia nel 1300, probabilmente dal fratello Béraud, già arcivescovo di Lione, come regalo per la sua nomina a vescovo di Bordeaux. Bertrand non si tirò indietro e la condusse personalmente e con passione; dal 1305, il nome venne modificato in suo onore con il nome pontificale. Nel 1309, non potendosi più occupare a causa del difficile ufficio, la affidò ad un nipote che elesse cardinale di Bordeaux, Arnaud de Canteloup, e all'arcidiocesi della città che ne mantenne la proprietà sino alla rivoluzione francese. Confiscata dalla nascente Repubblica, fu venduta all'asta nel 1791 a Samuel Charles Joseph Paul Peixotto De Beaulieu, un banchiere di Bordeaux. A questo seguirono numerosi passaggi di proprietà. Il più importante è probabilmente quello del 1939 in favore di Paul Montagne, vigneron, enologo e poeta. Ingaggiò Émile Peynaud come enologo al fine di migliorare la qualità dei vini. Vi lavorò dal 1949 sino al 1984. La proprietà è oggi interamente di Bernard Magrez, proprietario anche di Château La Tour Carnet, Chateau Fombrauge e Clos Haut-Peyraguey.



Château Pape Clément è, per la critica di settore, uno degli Château irrinunciabili per espressione e terroir, insieme a Sociando-Mallet, Phelan-Segur, Leoville-Barton, Haut-Bailly, Talbot e – per alcuni aspetti – persino a Haut Brion. Indipendentemente dall'annata, Pape Clément e questi Château sono una cartina tornasole. Rotondo e voluttuoso, Château Pape Clément ha un bouquet straordinario con note affumicate, di spezie e di tabacco, ed è capace di invecchiare lungamente.

L'azienda è estesa 63 ettari circa, con una produzione di circa 120.000 bottiglie. I progetti di sostenibilità sono a livello avanzato, i vigneti in conversione biologica. Per la lavorazione dei terreni non vengono usati mezzi meccanici, ma due buoi, Blanc e Marel (i vigneti sono in area abitata e in ragione di alcune lamentele riguardo la rumorosità dei mezzi, si è ritenuto che questa fosse la soluzione migliore). Il controllo delle condizioni del vigneto, quindi equilibrio idrico, attacchi da parte di parassiti e maturità delle uve, è altamente tecnologico ed effettuato tramite droni radiocontrollati. Le varietà coltivate sono Merlot e Cabernet Sauvignon, in prevalenza e per metà ciascuno, con piccole percentuali di Cabernet Franc e Petit Verdot (insieme non più del 5%). Il vino affina per 18 mesi in barrique, al 70% di primo passaggio. Nel 2017 – la continuità è un unicum – la sua 711ma vendemmia. Dal 1995 è consulente enologo Michel Rolland. Gli edifici della tenuta sono stati interamente ristrutturati in funzione dell'ospitalità, oggi è possibile dimorare in cantina in un lussuoso relais con ristorante.

La verticale di Merano



la verticale al Merano Wine Festival

La lunga premessa introduce una rara verticale presentata al pubblico dall'enologo Julien Viaud nelle *Charity Wine Masterclasses* durante lo scorso Merano Wine Festival 2017. Il ricavato degli ingressi è stato devoluto, come tutti gli anni, al Gruppo Missionario di Merano per la realizzazione di un progetto specifico in Africa. Le annate: 1995, 2005, 2006, 2011, 2012, 2015.

Château Pape Clement 2015

53% Merlot; 46% Cabernet Sauvignon; 0,5% Cabernet Franc; 0,5% Petit Verdot; resa 40 hl/ettaro. Una grande annata ma di difficile interpretazione. Ad un inverno mediamente asciutto è seguita una primavera molto variabile per temperature ed un'estate calda. Pioggia e sole si sono alternati per tutto agosto e durante la vendemmia, avvenuta tra il 25 settembre e il 15 di ottobre. È un vino largo e potente difficile da giudicare, troppo giovane e potente. Ma la critica è già stata lusighiera: 97 punti per Robert Parker.

Château Pape Clement 2012

65% Merlot; 35% Cabernet Sauvignon, resa 76 hl/ettaro. Un'annata considerata media. Inverno e primavera molto piovosi. L'estate, al contrario, secca e temperata. Le uve sono arrivate a maturazione in maniera non uniforme. Vendemmia dal 4 al 18 ottobre. Al di là delle considerazioni dell'enologo, rinnovo un trasporto passionale insolito verso le annate considerate "piccole". Ogni dettaglio, ogni sfumatura è nitida; è esile e lungo per persistenza. Notevole espressione del *terroir*. Il mio preferito.

Château Pape Clement 2011

57% Merlot; 38% Cabernet Sauvignon; 3% Petit Verdot; 2% Cabernet Franc; resa 26 hl/ettaro. Una grande annata, ma non incredibile come la 2010. Inverno e primavera aridi, senza pioggia. È seguita un'estate fredda e con precipitazioni nella metà di agosto. Vendemmia: 11-30 settembre. È rosso rubino cupo, appena opaco. Ribes nero, prugne disidratate, spezie, pepe. Nota affumicata tipica. Tannini freschi e rotondi. Finale alla menta e tabacco.

Château Pape Clement 2006

52% Merlot; 48% Cabernet Sauvignon; resa 40 hl/ettaro. Buona annata, ma caotica. Inverno piovoso. Primavera calda e asciutta che ha interrotto il processo di maturazione delle vigne più giovani e di quelle su suoli di puri sassi. L'estate, fredda, ha tardato la maturazione. Intense piogge a settembre hanno costretto ad una raccolta anticipata. Vendemmia: 21 settembre – 12 ottobre. Un vino piacevolissimo che raccoglie la sua energia nel freddo dell'annata.

Château Pape Clement 2005

55% Merlot; 45% Cabernet Sauvignon; resa 38 hl/ettaro. Un'annata straordinaria frutto di stagioni perfette. Per gli enologi una vendemmia con poco lavoro e in tutto relax. Cremoso, denso, si percepisce l'allungo durante un'annata felice come questa. Il bouquet è espressivo, lampone, note tostate e spezie. Ampio e ancora succoso. Penetrante, potrebbe restare in letargo per ancora tanti anni.

Château Pape Clement 1995

60% Merlot; 40% Cabernet Sauvignon; resa 47 hl/ettaro. Una grande annata. Inverno freddo e piovoso. Primavera mite, estate calda e asciutta. Il periodo di vendemmia è stato oggetto di alternanza tra pioggia e sole. Il merlot è stato fortunato, il cabernet, leggermente tardivo, ha sofferto delle piogge. Al naso è il più elegante della batteria. Il tempo dimostra che è un vino che necessita di calma e di lungo affinamento. Il vino emerge in tutta la sua "terrosità" e mineralità. Ferro e scatola di sigari.

di Francesco Pensovecchio

Château Pape Clement

216 avenue du Docteur Nancel Penard

33600 Pessac

GPS: 44.806838 – 0.647112

www.bernard-magrez.com

tel. +33 (0) 557263838

Manager: Jeanne Lacombe

(*) Alcune note storiche: Avignone fu formalmente acquistata nel 1348 da Clemente VI. La trattativa avvenne con Giovanna I d'Angiò, regina di Napoli e di Sicilia (la Sicilia nelle storie importanti c'entra sempre), principessa d'Acaia, contessa di Provenza e di Forcalquier, terzogenita di Caro di Calabria. Il prezzo stabilito: 80.000 fiorini d'oro. Ma non si può dire si trattasse di una vendita pura: la regina doveva infatti scagionarsi dalle accuse di connivenza nell'omicidio del suo primo marito, ottenere la dispensa per il suo matrimonio con Luigi di Taranto e concordare con il papa misure per il controllo di Napoli e della Sicilia.

In quanto alla sospensione dei Templari e della loro scomparsa, è una storia di avvolta dal mistero e troppo lunga per essere qui trattata. L'artefice della loro rovina fu proprio Filippo il Bello, che usò il suo amico personale divenuto Papa per eseguire il piano di confisca dei beni.

La pressione di Filippo verso Clemente si legge anche attraverso l'insistenza per riprendere il processo per eresia contro Bonifacio VIII. Clemente, evitando la condanna di un suo predecessore, trovò un compromesso annullando tutte le sentenze emanate contro il re francese, contro la Francia e contro i Colonna; furono assolti da ogni accusa gli autori dell'oltraggio di Anagni; fu infine proclamato, con il decreto papale "*Rex gloriae virtutum*", che, nelle azioni contro Bonifacio, il re di Francia era stato mosso da "zelo e giustizia". Clemente morì nel 1314 a Roquemaure, dopo aver mangiato un piatto arricchito da smeraldi finemente triturati. Erano ritenuti curativi per la sua malattia.

Il cerimoniale e i pranzi dei papi di Avignone furono sfarzosi sino all'inverosimile. Scritti dell'epoca riportano un pranzo di uno dei suoi successori, Clemente VI: "*il pranzo comprendeva nove servizi, che si componevano ognuno di tre piatti, ossia un totale di ventisette pietanze. Dopo in quinto servizio, fu portata una fontana sormontata da una torre e da una colonna da cui sgorgavano cinque specie di vino. Le pietre di questa fontana erano guarnite di pavoni, di fagiani, di pernici, di gru e di diversi altri volatili. L'intervallo fra il settimo e l'ottavo servizio fu occupato da un torneo che ebbe luogo nella sala medesima del festino. Un concerto terminò il festino propriamente detto. Alla fine del pranzo furono portati due alberi, l'uno che sembrava d'argento, guarnito di mele, pere, fichi, pesche e di uva; l'altro verde come l'alloro, guarnito di frutti canditi multicolori. Il capocuoco, accompagnato da trenta sguatterì eseguì le danze dopo il pranzo. Quando il Papa si fu ritirato nei suoi appartamenti si portò il vino con le spezie. La giornata terminò con canti, tornei, danze e soprattutto con una farsa che fece divertire molto il papa e i cardinali*".
