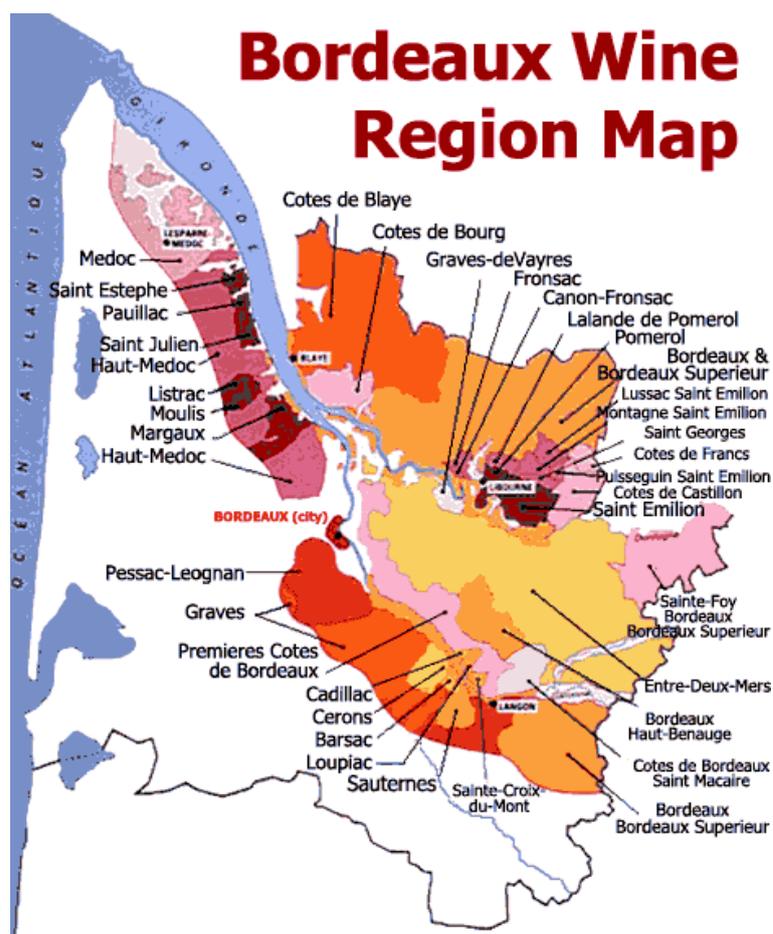




Cofradía del vino

El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



12ª REUNIÓN TÉCNICA

VINOS REGIÓN DE BORDEAUX (2)

28 mayo 2015



Cofradía del vino

El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN



El día 28 de mayo de 2015 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino, correspondiente al mes de mayo: 12ª REUNIÓN TÉCNICA, presidida por Josean Badallo, vicepresidente del Tanino, en ausencia del presidente José María Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Lanziego de Donostia, con la asistencia de los socios/as que se detallan a continuación: Josean Badallo, Michel Saunier, Jesus Rodríguez, Josu Basoco, Angel Fco. Rodríguez, Susana Etxarri, Amaia Sanzbero, Juani Lizaso, Jon Ercibengoa, Sebas Olaizola, Virginia Albillos, Martín Arregui, Manu Carrasquedo. En esta ocasión y de forma excepcional acudió Adolfo Raba, invitado por el conferenciante Michel Saunier.

Abre la Reunión Técnica el vicepresidente Josean Badallo saludando a los asistentes y comentando que en esta ocasión nos hemos trasladado al comedor de la planta baja del restaurante, local donde en sus paredes, en botelleros de ladrillo, guardan todos los vinos para el servicio del restaurante. La conferencia técnica se desarrolló en el citado comedor cerrado para los socios/socias del Tanino. Comenta que Michel Saunier ha preparado una conferencia sobre los vinos de la Región de Bordeaux, que seguro nos volverán a sorprender por la descripción que aparece en los menús que nos ha confeccionado el secretario. Pasa la palabra a Michel Saunier.

El Director Técnico Michel Saunier comienza saludando igualmente a los asistentes y comenta que en esta 12ª Reunión Técnica va presentar los vinos de la Región de Bordeaux, continuando con la anterior de fecha 26 de marzo, para degustar unos vinos, que está seguro van a gustar a los asistentes cuando los catemos. Comienza entregando la documentación a los asistentes, para seguir punto por punto todas las explicaciones a la Región de Bordeaux y los Châteaux con los vinos que detallarán en el presente reportaje.



TEMA

PRINCIPALES REGIONES VINÍCOLAS DE EUROPA

CAPITULOS

1.- FRANCIA: REGIÓN VINÍCOLA DE BURDEOS. CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS – TEMA Nº 2

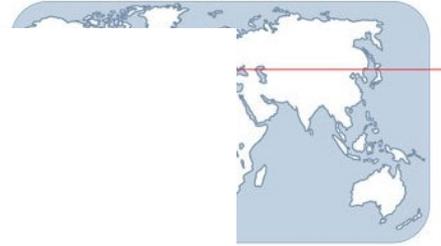
➤ **DESARROLLO TÉCNICO DE LAS DENOMINACIONES DE:**

- SAUTERNES
- SAINT ESTEPHE
- PAUILLAC
- SAINT JULIEN

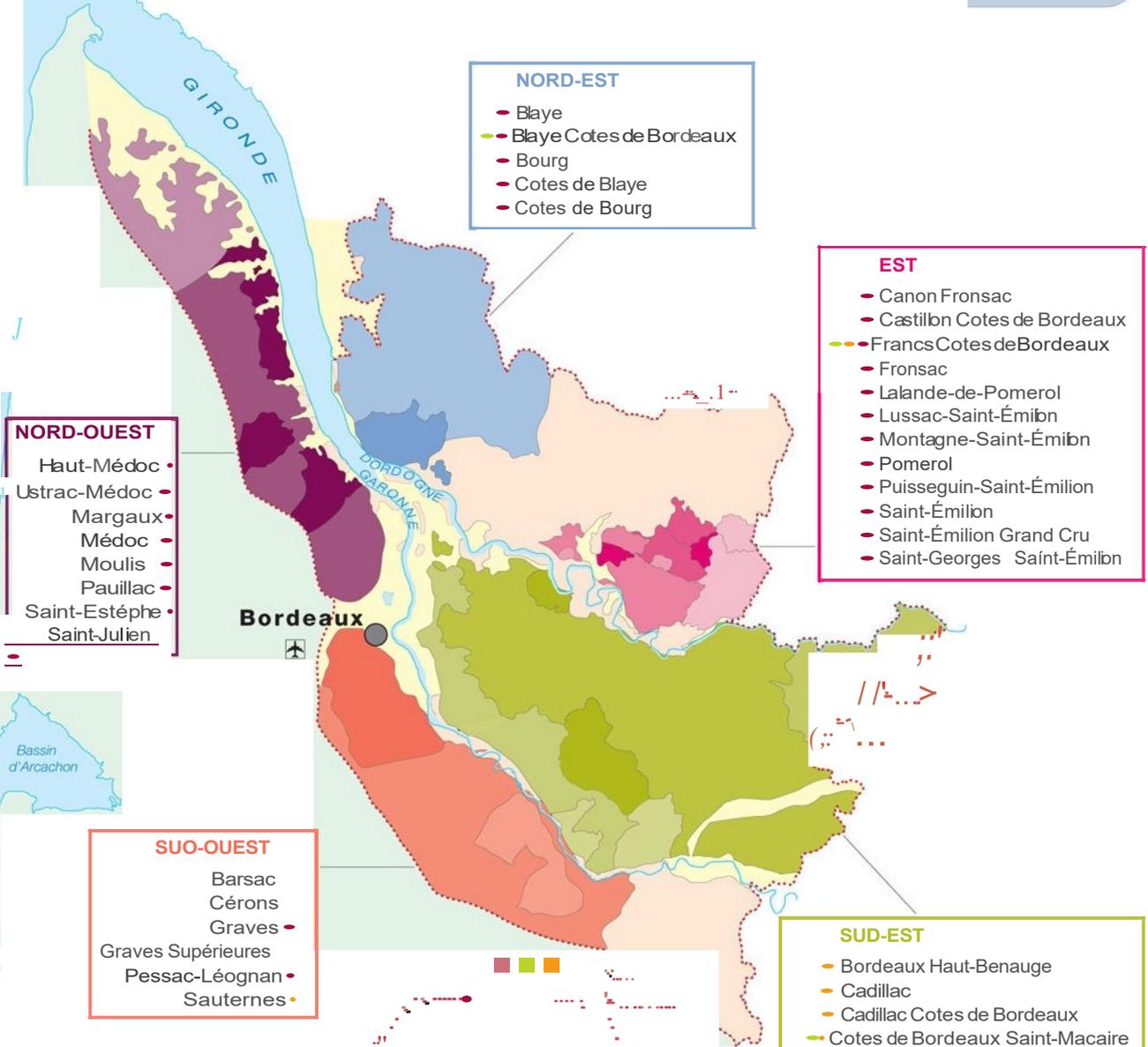
2.- VINOS A CATAR EN EL SEGUNDO APARTADO DE ESTA REUNIÓN TÉCNICA:

- CHÂTEAU DE MYRAT - 2º GRAND CRU CLASSE 2005 SAUTERNES
- LES ORMES DE PEZ 2011 - SAINT ESTEPHE
- LYNCH MOUSSAS 2010 - PAUILLAC
- CHÂTEAU GLORIA 2011 - SAINT JULIEN

Le vignoble de BORDEAUX



Océan Atlantique



- NORD-OUEST**
- Haut-Médoc
 - Ustrac-Médoc
 - Margaux
 - Médoc
 - Moulis
 - Pauillac
 - Saint-Estéphe
 - Saint-Julien

- NORD-EST**
- Blaye
 - Blaye Cotes de Bordeaux
 - Bourg
 - Cotes de Blaye
 - Cotes de Bourg

- EST**
- Canon Fronsac
 - Castillon Cotes de Bordeaux
 - Francs Cotes de Bordeaux
 - Fronsac
 - Lalande-de-Pomerol
 - Lussac-Saint-Émilion
 - Montagne-Saint-Émilion
 - Pomerol
 - Puisseguin-Saint-Émilion
 - Saint-Émilion
 - Saint-Émilion Grand Cru
 - Saint-Georges Saint-Émilion

- SUD-OUEST**
- Barsac
 - Cérons
 - Graves
 - Graves Supérieures
 - Pessac-Léognan
 - Sauternes

- SUD-EST**
- Bordeaux Haut-Benaige
 - Cadillac
 - Cadillac Cotes de Bordeaux
 - Cotes de Bordeaux Saint-Macaire
 - Entre-Deux-Mers
 - Entre-Deux-Mers Haut-Benaige
 - Graves-de-Vayres
 - Loupiac
 - Premières Cotes de Bordeaux
 - Sainte-Croix-du-Mont
 - Sainte-Foy-Bordeaux

- Rouge
- Rosé
- Blanc sec
- Blanc doux

- Les appellations suivantes
- Bordeaux
 - Bordeaux Clairnet
 - Bordeaux Rosé
 - Bordeaux Supérieur
 - Crémant de Bordeaux

0 10km



Fresque inédite de

J/ & p .Iia/cc



2012

*toute la récolte a été mise
en bouteilles au Château*

Philippe de Rothschild

Château
Mouton Rothschild

1 V'..

APPUI LAT

J

IIA

GIN T IOL

75el

...'.'.Baron.ne :JhiG'ppine de !Áothschild 1. j....

f>ROI)UIT O - n,a.,NCE

PRO I TAHHI

La portada del Reportaje de la Conferencia técnica, que nos ofreció Michel Saunier, tenía la etiqueta del Château Mouton Rothschild más arriba insertada. Su breve historia de las etiquetas de los vinos del Château Mouton Rothschild se comentan a continuación

MIQUEL BRCELÓ PINTA LA ETIQUETA DE CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHLID 2012

La prestigiosa bodega de Burdeos, Châteaux Mouton Rotshchild, tiene la tradición de elegir un pintor o artista de renombre para ilustrar, cada año, las etiquetas de los vinos que sacan al mercado. Este año, la nueva botella presentada de la cosecha 2012, está firmada por el pintor y escultor mallorquín Miquel Barceló.

Rotshchild conserva esta tradición artística desde 1945 y ha dado carta blanca a artistas como Salvador Dalí en la añada de 1958, Joan Miró (1969), Pablo Picasso (1973), Andy Warhol (1975), o Jeff Koons (2010). De hecho, el nuevo diseño del famoso vino de Pauillac tiene la particularidad de ser la última decisión de la baronesa Philippine de Rothschild, que falleció el pasado mes de agosto a la edad de 80 años.

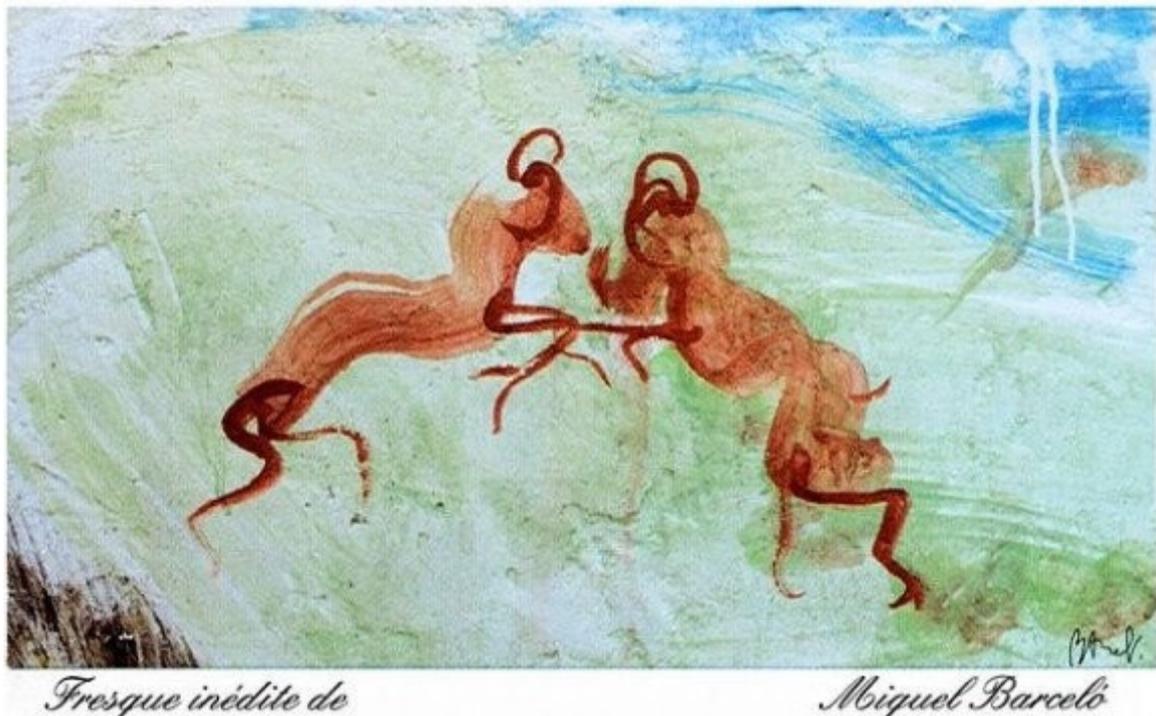
Barceló es conocido por haber pintado la cúpula del Palacio de las Naciones Unidas en Ginebra, y también es famoso en el sector del vino por su colaboración con la bodega Alma Negra de Mallorca, para los que diseña la etiqueta del vino "Son negro" desde 1999.

Los vinos de Rothschild son vinos de alta gama, y además, con el valor añadido de las etiquetas personalizadas para artistas, se convierten en un objeto preciadísimo para coleccionistas. En el Museo de Arte y Etiqueta del mismo Château se pueden ver todas las añadas.

La etiqueta de Barceló: Dos carneros

El pintor ha reproducido el escudo de armas del castillo de Mouton Rothschild con una serigrafía de los populares dos carneros. Barceló ha querido simbolizar el "desafío del trabajo para expresar el equilibrio y la armonía de un vino de gran calidad"

Una botella de Château Mouton Rothschild 2012 se puede adquirir por unos 300 € aproximadamente



No son los Oscar, Premios de la Academia o los Emmys. Pero en el mundo de las botellas de vino de Burdeos el anuncio anual de la nueva etiqueta para la próxima cosecha de Château Mouton Rothschild es casi tan importante. Es sin duda igualmente reservado. El nombre del artista es uno de los secretos mejor guardados del mundo del vino. El primer crecimiento inmobiliario ha utilizado un nuevo artista para diseñar la etiqueta de todos los años desde que se inició la tradición en 1945.

Al principio, el barón Philippe de Rothschild tuvo la responsabilidad de encontrar el artista adecuado. Esa tarea se convirtió en la responsabilidad de su hija, Philippine de Rothschild después de que el barón murió. Tristemente, Philippine de Rothschild murió a principios de este año. Esta fue su última contribución a la leyenda y la historia de Chateau Mouton Rothschild que hizo durante su vida. Se espera que los artistas posteriores serán elegidos por su hijo, Felipe Sereys, de Rothschild, el presidente recién nombrado de la empresa.

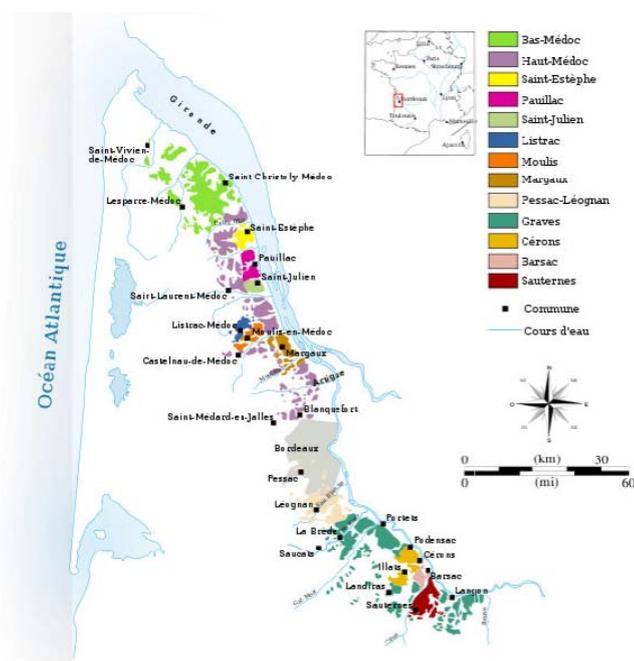
Para el 2012 Mouton Rothschild, la baronesa eligió Miquel Barceló, nacido en Mallorca, España, en 1957. Hoy en día, Barceló es considerado como uno de los principales artistas españoles. Miguel Barceló se graduó de la Escuela de Bellas Artes de Barcelona en 1974. Antes de eso, estudió en la Escuela de Artes Decorativas de Palma de Mallorca. 1982 no sólo fue una gran cosecha para el Chateau Mouton Rothschild, también fue el año Miguel Barceló que empezó ganando atención fuera de su país natal. Esto tuvo lugar cuando Rudi Fuchs tomó a Miguel Barceló para representar todo lo que estaba pasando con el arte español de la época. Seis años después, en 1988, Miguel Barceló empezó a incorporar influencias africanas en sus pinturas.

Miquel Barceló mantiene el estudio de un artista en París, a la que a menudo se considera como su segunda casa. En 2004, Miguel Barceló produjo una serie de acuarelas basado en la Divina Comedia que se presente en forma destacada en el famoso Museo del Louvre en París. A los 47 años de edad, se convirtió en uno de los artistas más jóvenes por tener una gran demostración en el Louvre. Ha tenido otros espectáculos importantes en Francia, incluyendo uno en el influyente, Burdeos Museo, el Centro de Artes Visuales Contemporáneas, también conocido como el CAPC. Con la fuerte conexión con Francia, y por supuesto de Burdeos, es fácil ver a Miguel Barceló como el ajuste perfecto para el 2012 Château Mouton Rothschild.

La etiqueta Mouton Rothschild 2012 captura la esencia y la marca de Mouton Rothschild, con la marca embiste como el centro de la pieza. Esta es la etiqueta Mouton Rothschild mejor diseñada que ha lanzado en años.

En cuanto al vino de 2012, nuestros comentarios dejaron en claro que se trata de uno de los mejores vinos de la añada. La última vez que probamos la de abril de 2013. "2012 marca el debut de la vendimia utilizando las nuevas instalaciones de Mouton Rothschild en Pauillac. Piedra, cedro, tabaco, cassis, licor de naranja, pizarra y hierbas frescas crean el perfume. El vino es estructurado, refinado, masculino y tánico. Los taninos son maduros, potentes y fuertes, dando a la estructura de edad de los consumidores de los vinos. Combinando el 90% Cabernet Sauvignon, 8% Merlot y el 2% de Cabernet Franc, el vino alcanzó 13,2% de alcohol. Esto es muy bueno para la vendimia. 94-95 Puntos".

Estamos deseando que llegue retasting y escritura actualizados notas de cata de vino en la botella cuando volvamos a Burdeos en este año de 2015.



CAPÍTULO 1: SAUTERNES

La zona del SAUTERNAIS está situada a unos 50 kms al suroeste de BORDEAUX sobre la ribera izquierda del río Garona. Situada en el mapa en color cereza. Los viñedos de Barsac y Sauternes constituyen el conjunto del SAUTERNAIS. Sobre una superficie de 900 ha. para Barsac y de 1400 ha. para Sauternes, la producción media representa alrededor de 35.000 hl. por año. La apelación Sauternes comprende 5 pueblos: Sauternes, Fargues, Preignac y Barsac. Esta última posee su propia apelación y los dueños de las bodegas pueden elegir en poner la cosecha bajo el nombre de Sauternes o de Barsac.

El viñedo del SAUTERNAIS está atravesado por el Ciron, que es un río pequeño, afluente del Garona. La combinación, casi mágica, del calor y de la humedad de este río favorece el desarrollo de una bacteria "Botritis Cinerea". Es este hongo el que forma lo que llamamos

"pourriture noble", es decir; putrefacción noble, sobre todo de la uva del Semillon. Este hongo concentra los azúcares de la uva y da a los vinos estos aromas de frutas confitadas tan especiales. Los vinos de Sauternes se componen de 80% de Semillon, de Sauvignon y de un poco de Muscadelle. Para poder llevar el nombre de

Sauternes o de Barsac los vinos deben ser producidos con viñedos con rendimientos máximos de 25 hl. por hectárea y deben vendimiarse manualmente.

Para una degustación idónea, se recomienda catar estos vinos entre 10 y 13 grados de temperatura.

Por esta razón los vinos de Sauternes y de Barsac son considerados como los vinos blancos licorosos o dulces de excepción. El Château d'Yquem es el único Premier Cru Superieur en la clasificación de 1855. Este vino está considerado fuera de cualquier categoría por su complejidad que le otorga ser el mejor vino blanco del mundo.

Hay cinco clasificaciones diferentes de Burdeos, cubriendo diferentes partes de la región:

- La Clasificación Oficial de Vino de Burdeos de 1855, cubriendo (con una excepción) vinos tintos de Médoc, y vinos dulces de Sauternes-Barsac.
- La Clasificación Oficial de 1955 de St.-Émilion, que se actualiza aproximadamente cada década, siendo la última de 2006.
- La Clasificación Oficial de 1959 de Graves, inicialmente clasificada en 1953 y revisado en 1959.
- La Clasificación Cru Bourgeois, que comenzó como una clasificación no oficial, pero llegó a conseguir un estatus oficial y fue actualizado por última vez en 2003. Sin embargo, después de varios giros legales, la clasificación fue anulada en 2007. En 2007, hay planes para revivirlo como una clasificación extraoficial.
- La Clasificación Oficial de 2006 de los Crus Artisans du Médoc creada oficialmente en 2006 después de más de 130 años de historia y que incluye 44 productores de las regiones de Médoc y Haut Médoc.

El sistema de clasificación de 1855 fue elaborada a petición del Emperador Napoleón III para la Exposición Universal de París. Esta pasó a conocerse como la Clasificación Oficial del Vino de Burdeos de 1855, que clasificaba los vinos en cinco categorías según el precio.

Clasificación de 1855

Los crudos clasificados de SAUTERNES

Esta lista de los dominios de BARSAC y de SAUTERNES fue establecida en 1855, con los crudos clasificados del MEDOC. Nunca fue revisada desde entonces.

Premier cru supérieur:

<i>Château D'Yquem, sauternes</i>

Premier cru:

<i>Château Climens, barsac</i> <i>Château Clos Haut-Peyraguey, sauternes</i> <i>Château Coutet, barsac</i> <i>Château Guiraud, sauternes</i> <i>Château Lafaurie-Peyraguey, sauternes</i> <i>Château Rabaud-Promis, sauternes</i>
--

<i>Château Rayne Vigneau, sauternes</i> <i>Château Rieussec, sauternes</i> <i>Château Sigalas-Rabaud, sauternes</i> <i>Château Suduiraut, sauternes</i> <i>Château La Tour Blanche, sauternes</i>

Second cru:

<i>Château D'Arche, sauternes</i> <i>Château Broustet, barsac</i> <i>Château Caillou, barsac</i> <i>Château Doysi Däne, barsac</i> <i>Château Doysi Dubroca, barsac</i> <i>Château Doysi Védrières, barsac</i> <i>Château Filhot, sauternes</i>

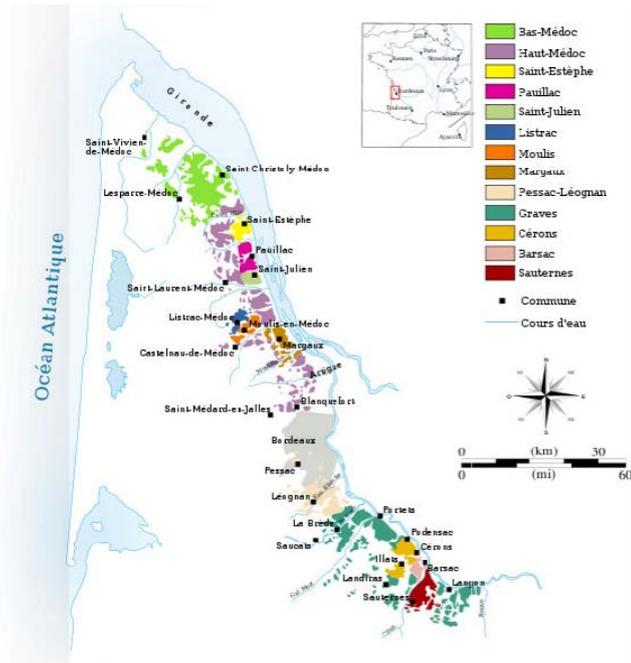
<i>Château Lamothe, sauternes</i> <i>Château Lamothe Guignard, sauternes</i> <i>Château De Myrat, sauternes</i> <i>Château De Malle, sauternes</i> <i>Château Nairac, barsac</i> <i>Château Romer du Hayot, sauternes</i> <i>Château Suau, barsac</i>

Los no clasificados que merecen estar entre los

Primeros crudos son:

Château de Fargues, sauternes
Château Raymond-Lafon, sauternes

Château Gillette, sauternes
Cru Barréjats, barsac



SAINT ESTEPHE

Una denominación universalmente conocida y que figura en todas las cartas de vino del mundo entero. Situada en el mapa en color amarillo. Si la primera actividad conocida en Saint Estephe remonta a la edad de bronce, las primeras viñas datan de la época romana. Pero fueron los negociantes de Burdeos, que vendiendo ellos mismos los vinos de Saint Estephe, contribuyeron a la expansión y a la notoriedad de esta denominación. Y en el siglo XIX, marcado por la prosperidad, vio la creación de grandes propiedades actuales. Enormes y preciosos châteaux datan de esa época y son el símbolo de su potencia y de su dinamismo. Hoy, un poco más de los vinos son consumidos en Francia, Bélgica, Reino Unido, los Estados Unidos y los países Bajos constituyen los principales países importadores de los vinos de Saint Estephe.

Saint-Estèphe es una Denominación de Origen Controlada (AOC) para el rojo vino de Burdeos, región situada en el Médoc subregión. Toma su nombre de la comuna de Saint-Estèphe y es la más septentrional de las seis denominaciones comunes en Médoc. Cinco crecimientos clasificados de 1855 (Grands Crus de 1855) se encuentran dentro de la zona de denominación de origen. Saint-Estèphe ha celebrado el reconocimiento AOC desde 1936.

Es una denominación de origen de la región vinícola de Burdeos. Le afecta principalmente el decreto de 23 de marzo de 1995 modificado en 1998. Se trata de un vino tinto proveniente de la comuna de Saint-Estèphe.

Las variedades autorizadas son: *Cabernet Franc*, *Cabernet Sauvignon*, *Carménère*, *Merlot*, *Malbec* y *Petit Verdot*. Los vinos deben provenir de mostos que contengan un mínimo, y antes de todo, enriquecimiento o concentración de 178 gramos de azúcar natural por litro y presenten, después de la fermentación, un grado alcohólico mínimo de 10,5°.

La producción no puede exceder de 45 hectolitros por hectárea de viña en producción. La producción media anual de esta denominación es de 70.000 hectolitros, y la superficie declarada la de 1.200 hectáreas.

Las variedades recomendadas para esta denominación son Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Cot y Petit Verdot.

Los reglamentos de AOC no estipulan las proporciones exactas para combinar, pero en la práctica la mayoría de las mezclas consisten predominantemente de Cabernet Sauvignon. Las proporciones de acuerdo con el que se combinan las seis variedades dan los vinos de cada château o raíces de su propia personalidad. Mientras que algunos castillos aumentan la proporción de Merlot con el fin de hacer que sus vinos jóvenes sean más fáciles en el paladar, otras continúan creciendo, una mayoría de Cabernet Sauvignon. Los châteaux de Cos d'Estournel, Lilian Ladouys y Meyney, por ejemplo, utilizan un 60% o más de esta última variedad.

Los métodos de cultivo. La densidad de plantación requerida es de al menos 7.000 cepas por hectárea. Las filas se deben colocar no más de 1,5 metros de distancia y la distancia entre dos viñas dentro de una fila no debe ser inferior a 0,8 metros. Las vides se podan todos los años antes de que las primeras hojas se hayan abierto totalmente. El objetivo es mantener un máximo de 12 yemas por cepa de renovación (cada brote renovación producirá una rama lateral que lleva un racimo de uvas). Métodos de poda autorizados incluyen el llamado método "Médocaine" (el nombre local de Guyot poda), ya sea con caña de poda o de caña y estimular la poda, y el llamado método de "cuna à" (estimular la poda), basado en los métodos tradicionalmente llamados Cordon de Royat (cordón unilateral) o éventail (ventilador).

Para viñas plantadas menos de 1,4 metros de distancia, la altura del follaje debe ser al menos 0,6 veces la distancia entre filas, mientras que para viñas plantadas entre 1,4 y 1,5 metros de distancia, la altura debe ser

aumentada al menos 0,7 veces la distancia entre filas. Esta regla está diseñada para asegurar el crecimiento de follaje suficiente para que las uvas maduren bien.

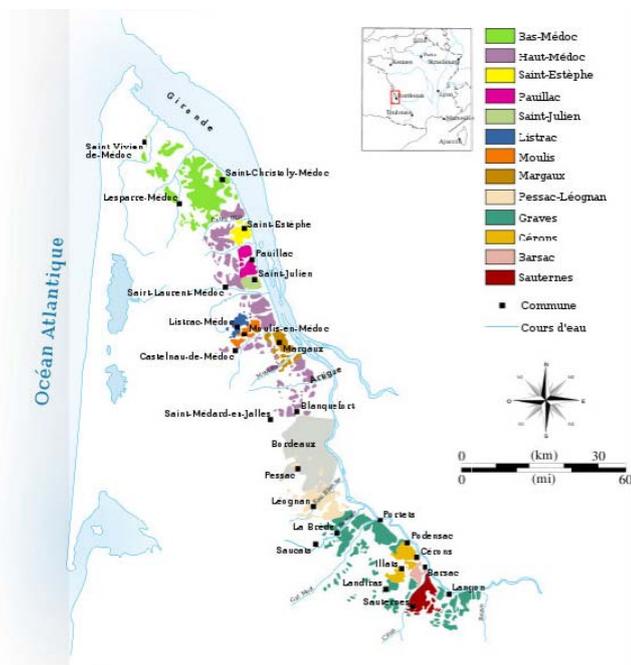
Cosecha. Por ley, el rendimiento por parcela se limita a 9.500 kg por hectárea, que es el equivalente a 14 racimos por cepa de uva Petit Verdot y 12 racimos por cepa de otras variedades. Esta cantidad debe (sólo) dar un rendimiento por hectárea de 57 hectolitros por hectárea, una vez que el proceso de elaboración del vino se ha completado.

El método de cosecha no está estipulado en el reglamento de AOC. De hecho, muchos estados ahora utilizan máquinas de cosecha, aunque algunas fincas de prestigio, como los châteaux de Lilian Ladouys y Meyney, todavía cosechan a mano. Esta práctica se defendió sobre la base de que es posible ordenar al mismo tiempo la cosecha, por no hablar de la nueva ronda de clasificación que tiene lugar cuando la cosecha se carga en una mesa de selección en el cobertizo de vinos.

Los châteaux más conocidos sobre los vinos de esta denominación son los siguientes:

<i>Château Beau Site</i>	<i>Château La Rose Brana</i>	<i>Château Tour de Pez</i>
<i>Château Beau Site haut vignoble</i>	<i>Château Lafon Rochet</i>	<i>Château Lavillote</i>
<i>Château Bel Air</i>	<i>Château Lalande de Pez</i>	<i>Château Le Boscq</i>
<i>Château Bellevue</i>	<i>Château La Haye</i>	<i>Château Le Crock</i>
<i>Château Calon Ségur</i>	<i>Château La Peyre</i>	<i>Château Marquis de Saint Estèpe</i>
<i>Château Chambert Marbuzet</i>	<i>Château L'Enclos Bonis</i>	<i>Château Martin</i>
<i>Château Cos d'Estournel</i>	<i>Château Les Ormes de Pez</i>	<i>Château Meyney</i>
<i>Château De Pez</i>	<i>Château L'Argilus du Roi</i>	<i>Château Montrose</i>
<i>Château Haut Laborde</i>	<i>Château Haut Beauséjour</i>	<i>Château Pélan Ségur</i>
<i>Château La Commanderie</i>	<i>Château Haut Marbuzet</i>	<i>Château Picard</i>
<i>Château La Croix de Marbuzet</i>	<i>Château Tour de Marbuzet</i>	<i>Château Tour des Termes</i>

En total contamos con unos 55 Châteaux que predominan en Saint Estèpe.



PAUILLAC

La denominación de origen (AOC) PAUILLAC, [Situada en el mapa en color quinda](#). Se puede aplicar sólo a los vinos que reúnan determinadas condiciones, elaborados con uva recogida en el territorio definido por el juicio del tribunal de Lesparre el 29 de noviembre de 1926. En el interior del territorio, se excluyen las parcelas situadas sobre aluvión moderno y arenas, sobre subsuelos impermeables. Es toda la comuna de Pauillac más determinados lugares de las comunas de Cissac-Médoc, Saint-Estèpe, Saint-Julien-Beychevelle y Saint-Sauveur.

Situado al sur de St-Estèpe, el área alrededor de Pauillac tiene la mayor elevación del Médoc con las fincas de Château Mouton Rothschild y Château Pontet-Canet se sientan en una cumbre de 30m. Viñedos en Pauillac no son tan fragmentados como la mayor parte del Médoc, con laderas enteras y mesetas que

pertenecen a una única finca.

La denominación de PAUILLAC está situada sobre la ribera izquierda de la Gironde y reúne condiciones climáticas y geológicas excepcionales, lo que le permite producir grandes vinos. Capital del Medoc vitícola, la ciudad portuaria de Pauillac ha dado su nombre a la denominación. La A.O.C. puede presumir de tener 3 vinos dentro de los cinco primeros grandes vinos clasificados en 1855: LAFITE-ROTHSCHILD, CHÂTEAU LATOUR Y MOUTON ROTHSCHILD. Sobre sus 1200 ha de viñedos, Pauillac produce cada año 54.000 hl de vinos tintos. Precisamos que Mouton Rothschild produce también vinos blancos.

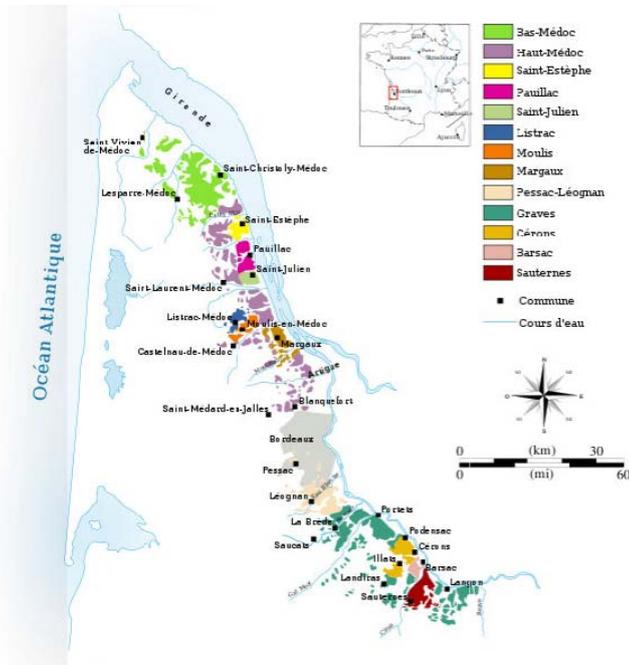
Pauillac es una joya del Médoc, cuenta efectivamente 18 crudos clasificados que representan el 85% de su producción. Situada en un sector de gravas, su tierra está sembrada de Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit-Verdot y Malbec. Los expertos dicen que es la tierra predilecta para el Cabernet Sauvignon.

La boca de los Pauillac es amplia, rica, untuosa, subrayada por unos taninos con carácter y especiados. El envejecimiento de estos vinos es excepcional. Tienen de media una guarda que oscila entre 15 y 25 años, pero dependiendo de las buenas añadas y de los vinos podemos sumarles más años de envejecimiento.

Con los años, los taninos se suavizan y redondean y los aromas se abren. Pierden así su agresividad para ser vinos finos y delicados pero conservando su potencia.

Los vinos más conocidos de esta denominación son:

<p><i>Château Batailley</i> <i>Château Bellegrave</i> <i>Château Clerc Milon</i> <i>Château Croizet Bages</i> <i>Château d'Armaillac</i> <i>Château Duhart Milon</i> <i>Château Fonbadet</i> <i>Château Grand Puy Ducasse</i></p>	<p><i>Château Grand Puy Lacoste</i> <i>Château Haut Bages Libéral</i> <i>Château Haut Bages Monpélou</i> <i>Château Haut Batailley</i> <i>Château Lafite Rothschild</i> <i>Château Latour</i> <i>Château Lynch Bages</i> <i>Château Lynch Moussas</i></p>	<p><i>Château Mouton Rotshchild</i> <i>Château Pedesclaux</i> <i>Château Pibran</i> <i>Château Comtesse de Pichon Longueville</i> <i>Château Baron de Pichon Longueville</i> <i>Château Plantet</i> <i>Château Pontet Canel</i> <i>Château Tour Sieujan</i></p>
--	--	--



SAINT JULIEN

La denominación de origen (AOC) SAINT JULIEN Situada en el mapa en color verde claro está situada en el centro geográfico del MEDOC, entre PAUILLAC y MARGAUX. Es la apelación más pequeña del Médoc en superficie, ya que representa solo 910 ha de viñedos (solo el 6% de la producción total de la región del Médoc).

El viñedo produce cada año 41.000 hl de vinos tintos. Como el de PAUILLAC, el viñedo de SAINT JULIEN es bastante excepcional. Reposo principalmente sobre suelos de grava, piedras y cantos rodados. Esta tierra está particularmente adaptada al Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, y al Malbec.

Aunque tenga una pequeña superficie, SAINT JULIEN agrupa nada más y nada menos que 11 crudos

clasificados, lo que representa el 80% de la A.O.C. Entre ellos el famoso Château Leoville Las Cases o los Châteaux: Talbot, y Ducru Beaucaillou. Los vinos Saint Julien presentan una muy buena aptitud para el envejecimiento. Son armoniosos, potentes y finos. En boca son carnosos, amplios, magníficamente estructurados, equilibrados y elegantes. El final es largo, especiado y afrutado.

Productores de SAINT JULIEN

<p><i>Château Bel-Air</i> <i>Château Beychevelle</i> <i>Château Branaire-Ducru</i> <i>Château du Glana</i> <i>Château Ducru-Beaucaillou</i> <i>Château Gloria</i> <i>Château Gruaud Larose</i></p>	<p><i>Château La Bridane</i> <i>Château Lagrange</i> <i>Château Lalande</i> <i>Château Lalande-Borie</i> <i>Château Lengoa-Barton</i> <i>Château Léoville Barton</i> <i>Château Léoville Poyferré</i></p>	<p><i>Château Léoville-Las-Cases</i> <i>Château Moulin de la Rose</i> <i>Château Moulin Riche</i> <i>Château Saint-Pierre</i> <i>Château Talbot</i> <i>Château Teynac</i></p>
--	---	--



CAPÍTULO 2: VINOS A CATAR EN LA 12ª REUNIÓN TÉCNICA

- **CHÂTEAU DE MYRAT - 2º GRAND CRU CLASSE 2005 SAUTERNES**
- **LES ORMES DE PEZ 2011 - SAINT ESTEPHE**
- **LYNCH MOUSSAS 2010 - PAUILLAC**
- **CHÂTEAU GLORIA 2011 - SAINT JULIEN**



CHÂTEAU DE MYRAT 2005 SAUTERNES

El Château de MIRAT es una propiedad familiar de 22 hectáreas de viñas plantadas sobre el terroir de grava de Haut-Barsac. La familia de Pontac elabora con pasión y compromiso el vino Sauternes, fino, elegante, como una guía desarrollada en la búsqueda del equilibrio.

Color: Hermoso color amarillo dorado

Nariz: Aroma a cáscara de naranja, tostado, con crecida intensidad de frutas exóticas, picantes y vainillas.

Boca: Sedoso con una escala aromática agradable: membrillo, pera, fruta seca. Con una vivacidad de acabado elevado y con un ligero picante que le hace sentir un equilibrio muy elegante.

La vendimia se realiza a mano.

Este año 2005 estuvo marcado por una primavera y verano particularmente soleados. Mucho sol, pero con temperaturas razonables con noches frescas. Algo de lluvia en otoño que ayudó la lenta madurez de botrytis, que consiguió una muy alta pureza y complejidad en esta añada excepcional tanto en rojo como en dulce.

Cada día de la cosecha es independiente. La fermentación se realiza en barricas. Detener el balance de la cosecha de cada día se hace después de un análisis y degustación.

Uvas: Sémillon 88%. Sauvignon 8%. Muscadelle 4%

Suelo: Arcilloso calcáreo, Caliza agrietada.

Crianza: 22 meses en barricas, con un 30% de barricas nuevas.

Alcohol: 13% Vol.

Notas de degustación: Robert Parker 92/100. J. Dupont: 16,5/20

Un bonito color dorado, el Château de Myrat Sauternes 2005 tiene una nariz excelente, con aromas de ralladura de naranja, frutas exóticas, vainilla y especias. El vino es de gran cuerpo, sedoso y tiene una gran plenitud aromática. Este vino tiene un montón de dulzura con un balance muy elegante.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Excelente. **LIMPIDEZ:** Brillante. Limpio. Transparente. **INTENSIDAD/COLOR:** Muy bien, **MATICES:** Amarillo. Dorado. Vino con mucha luz. Lágrimas suaves. Persistente. Se agarra.

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha. **FINURA O ELEGANCIA:** Muy buena. **MATICES AROMÁTICOS:** Cítricos. Confitados. Miel. Limón. Mermelada.

NOTA NARIZ: 27 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. **INTENSIDAD:** Buena. **FRANQUEZA:** Muy buena. **CALIDAD:** Muy buena. **PERSISTENCIA:** Excelente. **TANINOS:** Suaves, casi imperceptibles. **ACIDEZ/AMARGOR:** Nulo. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Dulce, pero no empalagoso. Vino fino, elegante. Largo en boca.

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 90,5 / 100



LES ORMES DE PEZ 2011 - SAINT ESTEPHE

El Château Les Ormes de Pez se encuentra en el norte de la Saint Estèphe, cerca del pueblo de Pez. Esta zona pertenece al paisaje de viñedos del Medoc desde el siglo XVIII.

El Château Les Ormes de Pez está situado en St-Estèphe, líder del Cru Bourgeois La propiedad fue comprada por Jean-Charles Cazes en 1936 y ahora es propiedad y está dirigido por Jean-Michel Cazes. Este último posee Lynch-Bages La finca se encuentra a las afueras del pueblo de Pez en la parte norte de la St-Estèphe comuna.

Hay 32 hectáreas de viñedos, que se encuentran en suelos ricos en la grava en un subsuelo de arena y arcilla. Se plantan con un 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot y 10% Cabernet Franc. Las uvas se han cosechado a mano y han fermentado en depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El vino se ha madurado después en una combinación de uno y dos años de edad, de barriles de Lynch-Bages.

En la última década, los vinos se han convertido en la fruta impulsada más rica y más sabrosa. Se ha aumentado la selección en la cosecha, se ha vuelto más riguroso en la proporción de Cabernet Sauvignon en la mezcla final. Los vinos normalmente requieren por lo menos 5 años de envejecimiento en botella para mostrarse en su mejor momento.

El año 2011 fue realmente inusual, con una primavera extremadamente seca y cálida que favoreció la floración temprana en excelentes condiciones. El mes de julio resultó un mes frío y húmedo. El mes de agosto fue un mes mixto, con temperaturas inferiores, con picos estacionales normales, calientes y tormentas eléctricas. Septiembre, seco y caluroso ayudó al final a las bayas a la maduración.

La cosecha comenzó el 12 de septiembre de la uva Merlot y el 20 de septiembre la de Cabernet Sauvignon, con dos perturbaciones tormentosas importantes: el día 1 de septiembre, marcadas por tormentas de granizo, principalmente golpeando el sur de la denominación Saint-Estephe. Afortunadamente no golpeó directamente el corazón de la viña.

Los coupages intra-parcelarios, liderados por una cartografía por satélite, por segundo año consecutivo, todavía revelan su relevancia al permitir la ampliación de la maduración en las partes más vigorosas.

Uvas: Cepas; Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 41%, Cabernet Franc 7%, Petit Verdot 2%.

Superficie: 35 hectáreas

Suelo: Arena arcillosa, grava.

Crianza: 15 meses en barricas de roble, (45% barricas nuevas)

Alcohol: 13% Vol.

Degustación: de color denso y profundo, nariz expresiva que combina notas de frutos negros destacados por matices especiados, vainilla y ligeramente tostado. Boca carnosa, de buen tamaño, taninos maduros flexibles y capaces. Cuerpo final marcado por un retorno con notas especiadas

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Bien. **LIMPIDEZ:** Opaco. **INTENSIDAD/COLOR:** Bien, **MATICES:** Negro azabache.

NOTA VISTA: 7 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Poca. **FINURA O ELEGANCIA:** Normal. **MATICES AROMÁTICOS:** Maderas. Cuero. 1ª impresión: No huele a nada.

NOTA NARIZ: 15 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Medio. **INTENSIDAD:** Normal. **FRANQUEZA:** Normal. **CALIDAD:** Normal. **PERSISTENCIA:** Mala. **TANINOS:** Verdes. Astringentes. **ACIDEZ/AMARGOR:** Nulo. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Madera tostada. Barrica. Tinta de Toro. Parece un vino joven de la Ribera del Duero.

NOTA BOCA: 30 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Vino con una interesante evolución, llamado a ser con tiempo un buen vino.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 52 / 100



LYNCH MOUSSAS 2010 – PAUILLAC

Gran Cru clasificado AOC Pauillac

El nombre de Lynch Moussas proviene de una división de la propiedad Count de Lynch en Lynch-Moussas y Lynch-Bages en el siglo XIX. Moussas es donde se encuentra gran parte de los viñedos.

La familia Castej, dueña desde el siglo XIX de Pauillac adquirió el chteau a principios del siglo XX. No fue sino hasta 1970 que Emile Castej hereda y gestiona inmediatamente y adjunta su influencia para restaurar la propiedad. Desde 2001, su hijo, Philippe Castej es quien asume las riendas de las Propiedades de la margen izquierda.

El año 2001 vio el nacimiento del segundo vino del Chteau. La Hauts de Lynch-Moussas. El Chteau Lynch Moussas es una de las únicas propiedades de la familia para ser distribuidores en Bordeaux.

Lynch Moussas con el suelo perfectamente drenado, ideal para la producción de vino de calidad. Es este terroir especial que hace que esta finca, junto con todos los mejores vinos de Pauillac, se encuentre entre los mejores vinos del mundo. Su redondez, color, sabor y finura son muy codiciados por los conocedores de todo el mundo. Sólo las cubas de los selectos vinos producidos en la finca se venden bajo el nombre de Chteau

Lynch Moussas. Este gran vino es famoso por su color profundo, elegante aroma y delicioso sabor, que adorna algunas de los mejores mesas del mundo.

Uvas: Cabernet Sauvignon 75%, Merlot 25%.

Superficie: 55 hectáreas

Suelo: Sílice, grava.

Edad media de las cepas: 35 años.

Fermentación: 15-20 días

Crianza: 14-18 meses en barricas de roble, (50% barricas nuevas)

Producción anual: 220.000 botellas de 1er. vino

Alcohol: 13% Vol.

Gran éxito por Lynch Moussas 2010 con un buen vino especiado con bellas notas de café. El vino tiene una gran elegancia y encanto.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Excelente. **LIMPIDEZ:** Opaco. **INTENSIDAD/COLOR:** Excelente, **MATICES:** Rubí.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. **FINURA O ELEGANCIA:** Muy buena.

MATICES AROMÁTICOS: Confituras. Maderas.

NOTA NARIZ: 25 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. **INTENSIDAD:** Buena. **FRANQUEZA:** Excelente. **CALIDAD:** Muy buena. **PERSISTENCIA:** Excelente. **TANINOS:** Astringentes. Maduros. **ACIDEZ/AMARGOR:** Nulo. Poco. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:**

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD:

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Elegante. Toque a maderas muy nobles. Muy persistente.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 88 / 100



CHÂTEAU GLORIA 2011 – SAINT JULIEN

Creación de Henri Martin. Única pieza porque se estableció este viñedo de 50 hectáreas por piezas durante varios años mediante la compra de parcelas, exclusivamente de grandes Crus clasificados en 1855. El origen de los suelos, el cuidado de una cultura y de la elaboración del vino, explican su gran Crus de calidad a nivel mundial.

El actual propietario de la finca es el hijo de Martin, Jean Louis Triaud

Viñedo con una edad media de 40 años repartido en 3 zonas en el centro de Beychevelle, oeste y norte de la denominación (bordeando Pauillac)

Château Gloria elabora este Château Gloria 2011 Un vino tinto con AOC Saint-Julien, vinificado con Petit Verdot y Merlot de 2011 y posee un grado alcohólico de 13.5°. Château Gloria 2011 es ideal para acompañar carnes estofadas y quesos. Un vino tinto valorado con las siguientes puntuaciones: puntuación de Robert Parker: 89-91.

Bodega: Château Gloria Burdeos - Medoc Denominación: Saint-Julien. Variedades de uva: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot. Vino tinto – AOC

El Château también produce un segundo vino de sus viñas más jóvenes, llamado Château Peymartin.

Vino hermoso, sólido, volumen, con especias embriagadoras, largo y complejo.

Vista: Morado, negro

Nariz: Intensidad aromática: Semiintenso.

Uvas: Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 25%. Cabernet Franc 5%. Petit Verdot 5%

Superficie: 50 hectáreas

Suelo: Grava originaria en la arcilla del subsuelo

Vendimia: Manual

Edad media de las cepas: 40 años

Vinificación: Tradicional para la producción de vinos excepcionales, siempre de guarda.

Crianza: En barricas durante 14 meses renovadas al 40% de media.

Alcohol: 13,5% Vol.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Muy bien. **LIMPIDEZ:** Brillante, Limpio. **INTENSIDAD/COLOR:** Muy bien **MATICES:** Con poso en botella.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal Mucha. **FINURA O ELEGANCIA:**

MATICES AROMÁTICOS: Frutas frescas, Tostados

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. **TANINOS:** Verdes **ACIDEZ/AMARGOR:** Normal. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:**

NOTA BOCA: 45 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD:

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Vino con, probablemente, mucha evolución.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 75 / 100

El director técnico, Michel Saunier, recogió las fichas en cada mesa, donde se habían puntuado los diferentes apartados de la cata de los vinos degustados, después de que el portavoz de la mesa diera lectura de las mismas. Comentó alguno de los apartados, a las preguntas de los asistentes.

Agradeció a todos los presentes la atención prestada a la Conferencia, comentando que una vez que el secretario la envíe por e-mail a cada socio/a, conviene revisarla para tomar nota de aquellas anotaciones que se crean oportunas para contrastar las catas que se realizan entre la familia o amistades. Una ovación de los asistentes premió la conferencia y una vez más el reconocimiento al trabajo que supone la recopilación de los datos expuestos.

El restaurante Lanziego nos sirvió la cena, que se detalla a continuación:

MENÚ CENA



➤ *Milhojas de foie caliente y manzana caramelizada*



- *Berenjena rellena de verduras y carne gratinadas*



- *Lomo de merluza al horno con crujiente de verduras y su vinagreta al oliva virgen*



- *Txuleta gallega con guarnición: Ensalada de lechuga, patatas fritas y pimientos del piquillo*



POSTRE

- *Refrescante de piña y coco con Ron*

El vicepresidente cerró el Capítulo 12º REUNIÓN TÉCNICA agradeciendo a Michel Saunier la exposición de su Conferencia y todos los asistentes la participación en la misma. Felicita al restaurante por el Menú que hemos degustado y a la atención del servicio en las mesas.

A continuación se exponen algunas fotografías de los asistentes.





VINOS PARA LA REUNIÓN TÉCNICA

Lanziego
Restaurante

