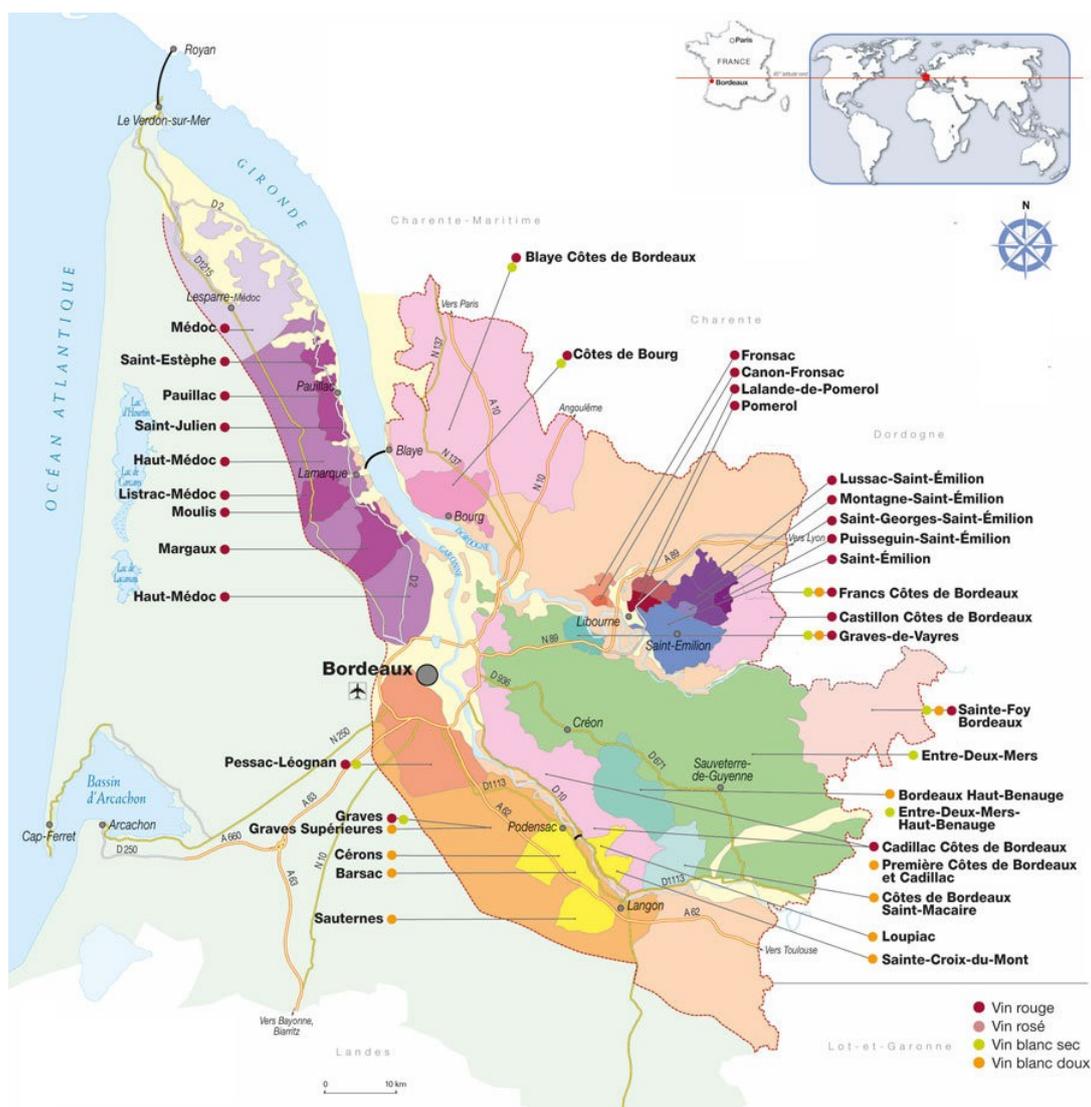




Cofradía del vino

El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



13ª REUNIÓN TÉCNICA

PRINCIPALES REGIONES VINICOLAS DE EUROPA

29 octubre 2015



Cofradía del vino

El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN



Ángel Varona.

Abre la Reunión Técnica el presidente Txema Benavente, saludando a los asistentes. Comienza presentando al nuevo socio Ángel Varona, al cual le une una gran amistad con Michel Saunier, que al conocer la pasión por el vino de Ángel, ha sido el artífice para que sea socio de nuestra Cofradía, al cual le damos la bienvenida y le deseamos amistad y ánimo para que entre todos podamos conocer mejor el vino, y en esta ocasión tendrá la oportunidad de ver al Tanino en una de las conferencias técnicas que nos ofrece nuestro director técnico Michel Saunier. Pasa la palabra al director técnico, Michel Saunier.



El día 29 de octubre de 2015 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino, correspondiente al mes de octubre: 13ª REUNIÓN TÉCNICA, presidida por Txema Benavente, presidente del Tanino. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Café de Irún de Irún, con la asistencia de los socios/as que se detallan a continuación:

Txema Benavente Josean Badallo, Michel Saunier, Jesus Rodríguez, Josu Basoco, Angel Fco. Rodríguez, Susana Etxarri, Amaia Sanzbero, Juani Lizaso, José Luis Pérez, Angel Fco. Rodríguez, Angel Mari Rodríguez, Sebas Olaizola, Martín Arregui, Manu Carrasquedo,

El Director Técnico Michel Saunier comienza saludando igualmente a los asistentes, al nuevo socio y amigo Ángel Varona, que estuvo presente en la visita a Bodegas Contino, y comenta que en esta 13ª Reunión Técnica va presentar vinos de la Región de Bordeaux, continuando con la anterior Reunión de fecha 28 de mayo, para degustar unos vinos de la Región vinícola de Burdeos que está seguro van a gustar a los asistentes. 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 se detallarán en el presente reportaje.

Comienza diciendo que primero vamos a degustar un vino blanco navarro con un aperitivo, para pasar a continuación a exponer la Conferencia:

COFRADÍA EL TANINO
REUNIÓN TÉCNICA Nº 13
TEMA: PRICIPALES REGIONES VINÍCOLAS DE EUROPA

CAPITULOS

1.- FRANCIA: REGIÓN VINÍCOLA DE BURDEOS, CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS TEMA Nº 3

DESARROLLO TÉCNICO DE LAS DENOMINACIONES DE:

**GRAVES. VINOS BLANCOS Y TINTOS
LISTRAC MEDOC
HAUT MEDOC**

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

**CHÂTEAU FLORIDENE BLANCO – 2011 GRAVES
CHÂTEAU FLORIDENE TINTO – 2012
CHÂTEAU FOURCAS DUPRE – 2010 LISTRAC MEDOC
CHÂTEAU BELLEVUE – HAUT MEDOC**

CAPITULO 1: GRAVES

La región se sitúa en el departamento de la GIRONDE y los viñedos están plantados en suelos de gravas pirenaicas (Pessac Léognan) y suelos de gravas del Garona. También encontramos subsuelos de arena y arcilla. El óxido de hierro está muy presente lo que le da a la tierra un color marrón-rojizo.

El GRAVES sigue el Río Garona en su ribera izquierda. Empieza en PESSAC en el sur de Burdeos y se extiende sobre unos 50 kms. hasta el pueblo denominado SAINT PARDON DE CONQUES. Su anchura es de unos 15 a 20 kms.

El viñedo está implantado sobre el antiguo curso del río y en éste fueron depositados en el Terciario, cantidades importantes de aluviones compuestos por piedras, gravas, arenas y barros. En PESSAC, esas gravas permiten un buen drenaje.

Encontramos gravas de cuarzos (blancos, rojos, rosas y ocre), sílex, cantos rodados del Garona. La diversidad de esas tierras contribuye directamente al gusto de los vinos de GRAVES.



SUELOS DE GRAVA

Las principales cepas utilizadas son:

Merlot, cabernet sauvignon y cabernet franc para los tintos y, Sauvignon blanc, semillon y muscadelle para los blancos secos y dulces.

Es una de las pocas regiones de Burdeos que produce vinos blancos secos.

El rendimiento medio de los viñedos del Graves es de unos 54HI/ha para el Pessac Léognan y de unos 40HI/ha para el Cérons.



MERLOT



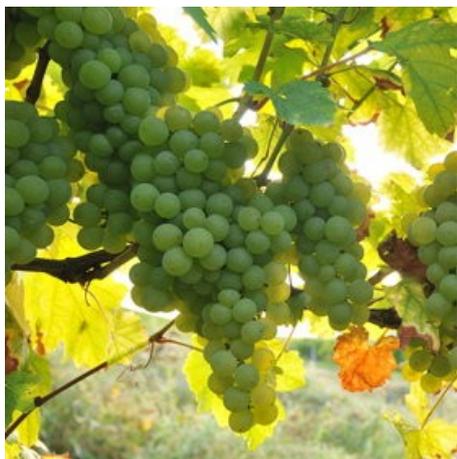
CABERNET SAUVIGNON



CABERNET FRANC



SAUVIGNON BLANC



SEMILLON



MUSCADELLE

Los vinos más famosos en la región de GRAVES son:

- *Château HAUT BRION*
- *Château HAUT BAILLY*
- *Château PAPE CLEMENT*
- *Château CARBONNIEUX*
- *Château LATOUR-MARTILLAC*
- *Château SMITH HAUT-LAFITTE*

El clima es un factor importante ya que favorece el crecimiento de la viña y la calidad del vino. El clima del viñedo de GRAVES es de tipo oceánico y templado. Está rodeado por un lado por el Río Garona y por otro, por la selva de las LANDAS. Esta situación permite a los viñedos estar protegidos de las grandes diferencias de temperaturas gracias al Garona y de los vientos del Oeste gracias a las LANDAS. Los inviernos pueden ser rigurosos, pero de media son bastante suaves. Los veranos son secos pero sin peligro de sequía. La duración anual del sol es elevado, varía entre 2000 y 2200 horas anuales. Los rayos de sol son absorbidos por los cantos rodados y las gravas durante el día, para ser restituidos durante la noche. Esto permite una maduración regular de la uva sin cambios bruscos de temperatura.

Los mejores vinos que produce esta región se encuentran en los pueblos de:

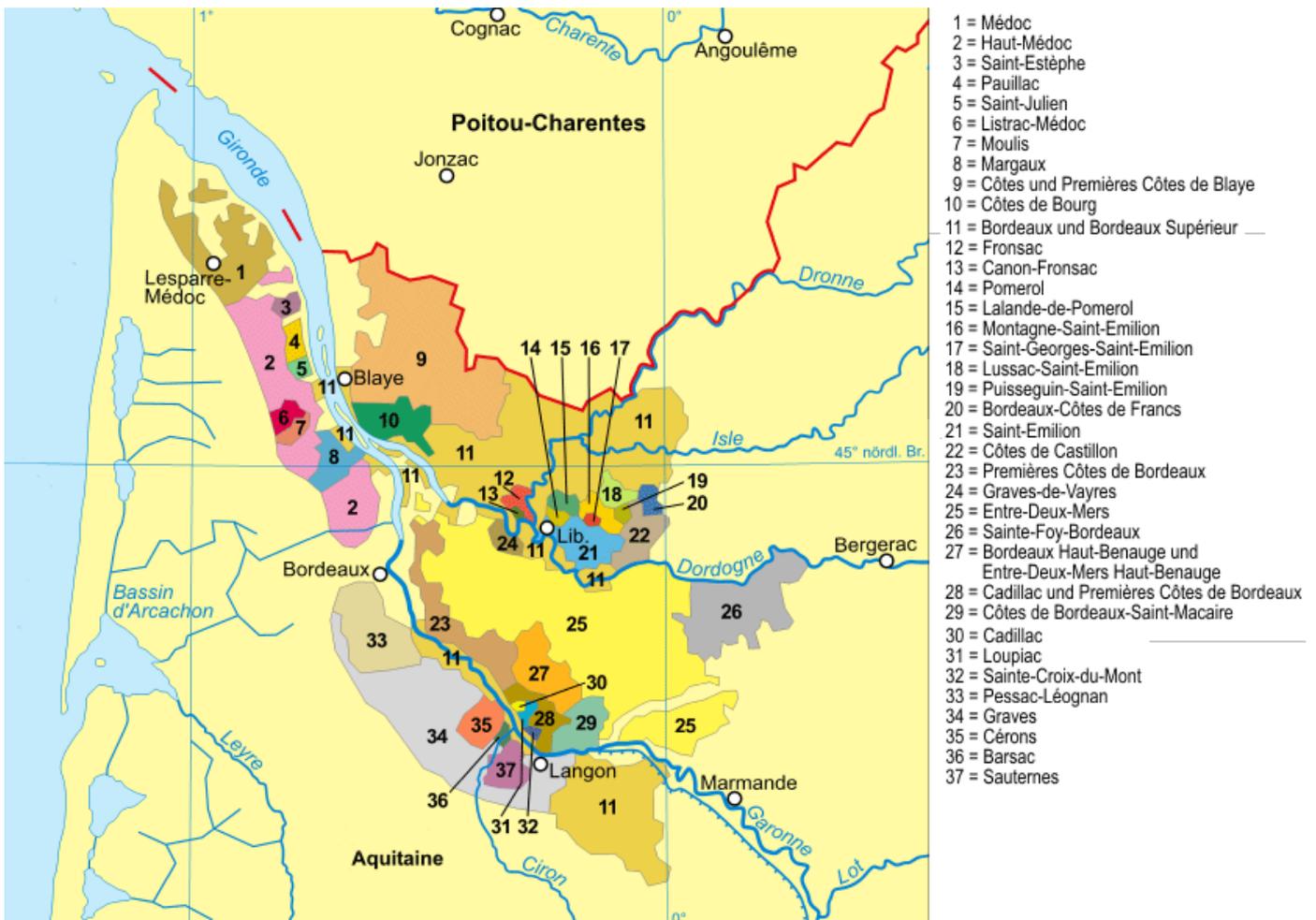
- PESSAC
- LEOGNAN
- GREZILLAC
- MARTILLAC
- CADUJAC

Para mucha gente que se inicia en catar vinos de GRAVES y del MEDOC, resulta muy complicado el poder diferenciarlos ya que son vinos muy similares. Por eso se recomienda probar y catar muchos de ellos.

El vino más conocido de la región de GRAVES es el CHÂTEAU HAUT BRION que fue el único en entrar en la clasificación de 1885 como Primer Crudo Clasificado.

Recordemos en la REUNIÓN TÉCNICA N° 11 los vinos de la denominación de PESSAC LEOGNAN dentro de la región de GRAVES. Existe una clasificación de los vinos de GRAVES que fue oficializada en 1959.

El viñedo de GRAVES es el único en dar su nombre a la denominación de origen. La región de GRAVES posee una ruta denominada "La Route des Graves". Se extiende desde PESSAC hasta LANGON. Los apasionados y amateurs de buenos vinos podrán a lo largo de ese recorrido, degustar excelentes vinos de las denominaciones e GRAVES, GRAVES SUPERIEURS, CERONS, PESSAC LEOGNAN, BORDEAUX, COTES DE BODEAUX, CREMANT DE BORDEAUX y BORDEAUX SUPERIEUR (las 8 denominaciones de la región de GRAVES).



LISTRAC MEDOC

La AOC (Apelación de Origen Controlado) o denominación de origen de LISTRAC-MEDOC es la más pequeña del MEDOC.

Efectivamente, representa unas 600 Ha y produce 31.000 Hl de vinos tintos. Los suelos como los de GRAVES, están compuestos por gravas pirenaicas y del Garona, así como las arcillas. Los LISTRAC-MEDOC están producidos a partir de: Cabernet-sauvignon y Merlot. La primera uva le da carácter al vino y la segunda le da potencia aromática y mucha fruta, así como redondez. La uva Petit Verdot y Cabernet-franc son utilizadas también pero en segundo plano.

Cuando el vino es joven, el LISTRAC-MEDOC se impone con su corpulencia y su potencia. Su boca es amplia, armoniosa y con mucho cuerpo.

Con la Merlot, deja unas notas suaves que equilibran la fuerza de los taninos.

Los vinos más conocidos de esta denominación, son los siguientes:

- *Château FORCAS DUPRE*
- *Château FORCAS BORIE*
- *Château CLARKE*
- *Château L'ERMITAGE*
- *Château LAFOND*
- *Château LESTAGE*
- *Château MAINE LALANDE*
- *Château FONREAUD*
- *Château CAPDET*

HAUT MEDOC

El HAUT MEDOC se sitúa al sur de la denominación MEDOC

Esta denominación solo produce vinos tintos (220.000 Hl por año sobre unas 4.800 Ha y comprende 6 denominaciones vecinas muy conocidas.

- *MARGAUX*
- *MOULIS*
- *LISTRAC*
- *SAINT JULIEN*
- *PAULLIAC*
- *SANIT ESTEPHE*

Sobre suelos de gravas y suelos arcillosos y calcáreos, la uva que predomina es el Cabernet-sauvignon, seguido de la Merlot y con proporciones más pequeñas Cabernet-Franc, Petit-Verdot y Malbec. Son vinos con un potencial de guarda muy importante. Jóvenes, los vinos del HAUT MEDOC presentan unos taninos muy pronunciados y fuertes. De hecho, muchos vinos no se pueden beber hasta pasados unos cuantos años. Ofrecen después un desarrollo suave y carnoso dando al vino unos aromas complejos de frutos rojos. La crianza en barricas de roble francés y americano, aportan aromas de torrefactos y de cuero.



SUELOS ARCILLO-CALCÁREOS



HISTORIA DE LOS “CRUS BOURGEOIS” (CRUDOS BURGUESES) DE MÉDOC



JUAN DE INGLATERRA



FELIPE II DE FRANCIA

Los Crus Bourgeois nacen gracias a una alianza entre Juan de Inglaterra y los burgueses de las grandes regiones del suroeste francés a cambio de su apoyo en contra del rey de Francia Felipe II. Este le ofreció la exclusividad del mercado inglés, lo que permitió el nacimiento de los Crus Bourgeois.

Pero fue sobre todo en el siglo XV que los burgueses enriquecidos por sus actividades de comercio internacional, adquieren las mejores tierras de la región reservadas hasta entonces a la iglesia y a los nobles.

El MEDOC se desarrolla a partir del siglo XVII y un primer texto con fecha de 1740 hace mención de una selección según los precios de los crudos del MEDOC.

Después de la clasificación de 1855 que da una jerarquía a los crudos del MEDOC en 5 niveles de crudos clasificados, crean otras clasificaciones para integrar algunos crudos clasificados. Así, a partir de 1858, 242 crus bourgelois son reconocidos, de los cuales 345 “supérieurs” y 64 buenos “crus”,

La primera clasificación oficial tuvo lugar en 1932 bajo la doble autoridad de la Cámara de Comercio y de la Cámara de la Agricultura. Cinco responsables de Burdeos dividieron 444 “crus bourgeois”, de los cuales 6 excepcionales y 99 superiores. La lista fue depositada, pero nunca sometida a homologación del ministerio.

Creado en 1962, el sindicato de los “crus bourgeois” organiza varias clasificaciones pero éstas nunca fueron homologadas tampoco.

En 1979, la normativa comunitaria sobre las etiquetas de las botellas, reconoce la mención tradicional “Cru Bourgeois” bajo reserva que su uso fuera controlado por el estado francés.

El 17 de junio de 2003, un boletín oficial homologa por fin la primera clasificación oficial de los “Crus Bourgeois” del MEDOC que consagran 247 Châteaux sobre 490 candidatos,

En 2007, el juzgado administrativo de apelación de Burdeos pronuncia la anulación de la decisión del 17 de junio de 2003 prohibiendo la mención “Cru Bourgeois” en las botellas.

En 2009 el reconocimiento CRU BOURGEOIS es finalmente homologado por el estado francés.

Septiembre 2010 es una fecha muy importante relacionada con este reconocimiento ya que se crea una selección oficial.

A continuación se expone un listado de los 246 CHÂTEAUX reconocidos por su gran labor en la añada 2009 y que tuvieron la mención CRU BOURGEOIS en sus etiquetas.

En la selección 2011, para las añadas 2009, 304 Châteaux presentaron sus vinos para dicha mención y solo 246 la consiguieron.

MÉDOC

Château Bégadenet	Château La Branne	Château Mazails
Château Bellegrave	Château La Cardonne	Château Méric
Château Bellerive	Château La Chandellière	Château Moulin De Bel Air
Château Bellevue	Château La Clare	Château Moulin De Canhaut
Château Bessan Segur	Château La Gorce	Château Noaillac
Château Blaignan	Château La Gorre	Château Patache D'aux
Château Bournac	Château La Grange De Bessan	Château Pey De Pont
Château Carcanieux	Château Lagravette Lacombe	Château Pierre de Montignac
Château Castera	Château Pirouete	Château Plagnac
Château Chantelys	Château La Raze Beauvallet	Château Poitevin
Château Chantemerle	Château La Ribaud	Château Pontey
Château Clément Saint-Jean	Château La Roque De By	Château Preuillac
Château D'argan	Château Labadie	Château Ramafort
Château David	Château Lalande D'auvion	Château Ricaudet
Château De Bense	Château L'argenteyre	Château Rollan De By
Château De la Croix	Château Lassus	Château Roquegrave
Château De Panigon	Château Laulan Ducos	Château Rousseau De Sipian
Château Des Brousteras	Château Le Bourdieu	Château Saint-Aubin
Château Des Cabans	Château Le Pey	Château Saint-Bonnet
Château Des Granges D'or	Château Le Temple	Château Saint-Christoly
Château Des Tourelles	Château Leboscq	Château Saint- Christophe
Château D'escot	Château Les Grands Chênes	Château Saint-Hilaire
Château D'escurac	Château Les Lattes	Château Segue Longue Monnier
Château Du Périer	Château Lesmoines	Château Tour Blanche
Château Fleur La Mothe	Château Les Ormessorbet	Château Tour Castillon
Château Fontis	Château Les Trois Manoirs	Château Tour Haut-Caussan
Château Gemeillan	Château Les Tuileries	Château Tour Prignac
Château Greysac	Château Lestruelle	Château Tour Saint-Bonnet
Château Grivière	Château Livran	Château Tour Saint-Vincent
Château Haut Barrail	Château Loirac	Château Tour Seran
Château Haut Canteloup	Château Loudenne	Château Vernous
Château Haut Maurac	Château Lousteauneuf	Château Vieux Robin
Château Haut-Myles	Château Maison Blanche	Château Vieux Landon

LISTRAC-MÉDOC

Château Baudan	Château Lafon	Château Reverdi
Château Cap Léon Veyrin	Château Lalande	Château Saransot-Dupré
Château Capdet	Château L'ermitage	Château Vieux Moulin
Château Donissan	Château Lestage	
Château Fonreaud	Château Liouner	

MOULIS-EN-MÉDOC

Château Anthonic	Château Duplessis	Château Lalaudey
Château Biston Brilllette	Château Dutruch Grand Poujeaux	Château Malmaison
Château Branas Grand Poujeaux	Château Gressier Grand Poujeaux	Château Moulin À Vent
Château Brilllette	Château Guitignan	Château Pomeix
Château Caroline	Château La Garricq	
Château Chemin Royal	Château La Mouline	

MARGAUX

Château D'arsac	Château La Tour de Besan	Château Paveil De Luze
Château Deyrem Valentin	Château La Tour de Mons	Château Pontac Lynch
Château Haut Breton Larigaudière	Château Mongravey	Château Pontet Chappaz

PAUILLAC

Château Fonbadet	Château La Fleur Peyrabon	Château Tour Sieu Jean
Château Haut-Bajes Monpelou	Château Plantey	

SAINT-ESTÈPHE

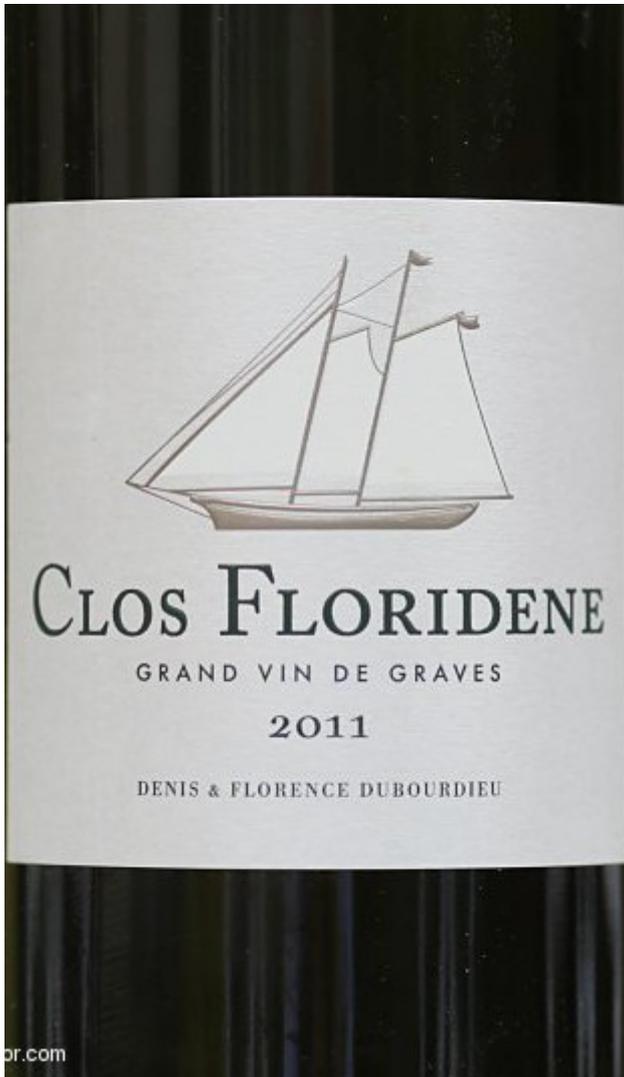
Château Beau Site	Château Laffitte Carcasset	Château Plantier Rose
Château Clauzet	Château L'argilus Du Roi	Château Serilhan
Château Coutelin Merville	Château Le Boscq	Château Tour Des Termes
Château De Côme	Château Le Crock	Château Tour Saint-Fort
Château La Commanderie	Château Lilian Ladouys	Château Vieux Coutelin
Château La Haye	Château Petit Bocq	
Château Ladouys	Château Picard	

HAUT-MÉDOC

Château Aney	Château Dillon	Château Liversan
Château Balac	Château Doyac	Château Magnol
Château Barateau	Château Du Breuil	Château Malescasse
Château Barreyres	Château Du Cartillon	Château Maucamps
Château Beaumont	Château Du Galan	Château Maurac
Château Bel Air	Château Du Moulin Rouge	Château Meyre
Château Bellegrave Du Poujeau	Château Du Retout	Château Moulin De Blanchon
Château Belle-Vue	Château Du Taillan	Château Muret
Château Bel-Orme Tronquoy De Lalande	Château Duthil	Château Paloumey
Château Beyzac	Château Fontestean	Château Peyrabon
Château Bibian	Château Grand Clapeau Olivier	Château Peyrat-Fourthon
Château Cambon La Pelouse	Château Grandis	Château Peyredon Lagravette
Château Caronne Sainte Gemme	Château Hanteillan	Château Pontoise Cabarrus
Château Cissac	Château Haut Bellevue	Château Puy Castera
Château Clément-Pichon	Château Haut Logat	Château Ramage La Batisse
Château Corconnac	Château Hourtin-Ducasse	Château Reynats
Château D'agassac	Château La Font Du Berger	Château Reysson
Château D'arche	Château La Lauzette Declercq	Château Saint Ahon
Château D'arcins	Château La Tonnelle	Château Saint-Paul
Château Dasvin Bel Air	Château Labat	Château Tour Du Haut-Moulin
Château D'aurilhac	Château Lacour Jacquet	Château Tour Saint-Joseph
Château De Braude	Château Lamothe Bergeron	Château Tour-Du-Roc
Château De Gironville	Château Landat	Château Tourteran
Château De L'abbaye	Château Larose Perganson	Château Trois-Moulins
Château De Malleret	Château Larose Trintaudon	Château Victoria
Château De Sainte-Gemme	Château Le Bourdieu Vertheuil	Château Clos La Bohème
Château De Villambis	Château Le Monteil D'arsac	Domaine De Cartujac
Château De Villegeorge	Château Lestage Simon	
Château Devise D'ardilly	Château Lieujean	

CAPITULO 2: VINOS A CATAR EN LA REUNIÓN TÉCNICA Nº 13

CHÂTEAU CLOS FLORIDENE	Blanco 2011	GRAVES
CHÂTEAU CLOS FLORIDENE	Tinto 2012	GRAVES
CHÂTEAU FOURCAS DUPRE	Tinto 2010	LISTRAC MEDOC
CHÂTEAU BELLEVUE	Tinto 2010	HAUT MEDOC



CHÂTEAU CLOS FLORIDENE 2011 **Blanco**

Clos Floridene ha sido progresivamente constituido por Denis y Florencia Dubourdieu desde 1982, gracias a las compras de parcelas adyacentes, ubicado en los mejores terroirs. CRU llamado d'ailleurs forjado a través de los nombres de sus fundadores

La familia Denis Dubourdieu y su esposa Florencia son dos antiguas familias de Issos, de enólogos de Bordeaux. Se las ingenian con sus dos hijos, Fabrice y Jean-Jacques. Un conjunto de campos, una superficie de 135 hectáreas, en la zona de Sauternes, sepulcros y Cadillac-Côtes de Bordeaux. La Producción anual de estas zonas es de alrededor de 600.000 botellas de las cuales el 60% se exporta en más de 40 países

Un saber hacer de Denis Dubourdieu que es un científico y un practicante de la Viña y el Vino. De formación Ingeniero Agrónomo, profesor de Œnologie en la Universidad de Burdeos desde 1987, ha desarrollado sus actividades de investigación en el campo de coloides, levaduras y aromas. Está considerado como uno de los mejores especialistas de la crianza de los vinos blancos. El trabajo del equipo con su hijo contribuyen en gran medida a

mejorar el conocimiento del aroma de los vinos tintos. Al mismo tiempo, Denis Dubourdieu es enólogo y asesor de muchos productores en Francia y en el extranjero. Ha marcado estilo por una gran pureza aromática, prefiriendo que la complejidad tenga el poder. Él mismo reconoce en sus vinos. Blancos (segundos o dulce) acabando con las frutas, minerales y combinar la frescura, en la juventud. Un sin fin. Los tintos de color profundo, con aromas de fruta y especias, combinan dulzura y densidad tánica; Jóvenes Irresistibles, son sorprendente longevidad.

Un jardín de Vigne, por el cual trabaja exclusivamente con métodos tradicionales. Los viñedos que están en su suelo ninguno recibe herbicida. El abono orgánico está en la base del compost vegetal. Especial atención se da a la cintura y la temporada, realizada exclusivamente por enólogos que, para cosechar calidad hay que optimizar con la longevidad de la Viña palissages, adelgazamiento y eclaircissages se llevan a cabo a mano con meticuloso cuidado. Estamos comprometidos en un proceso de abandonar el uso de los pesticidas de síntesis química en todos nuestros viñedos. Así "cultivando como un jardín", en la naturaleza, con una ordenada conservación de las vides, éstas maduran temprano con un sabor a pasas concentrado, sabroso, con la suavidad y el brillo aromático de la fruta fresca que queremos encontrar en nuestros vinos. Por el bien de equilibrio del balance de carbono, también gestionamos, dominio de un bosque con un área igual a la de nuestros viñedos.

Vinificaciones en vinificaciones, la naturaleza del suelo, en cada parcela de nuestros viñedos da un vino de gusto particular. Es típico que este vino quiere, por juerguista, que las vinificaciones sean precisas y sensibles, hechos de suave por las fermentaciones controladas perfectamente, para la protección contra la oxidación rigurosa y desviaciones en todos los géneros. Cuando vemos en la asamblea, la combinación de gustos únicos de cada parcela que genera complejidad y carácter inimitable en cada uno de nuestros vinos.

El 2011 Clos Floridene es una mezcla de 55% Sauvignon Blanc, Semillón 44% y el 1% Muscadelle, Sauvignon Blanc tiene una mayor representación en el vino que hay en la viña (que es 56% Semillon). Después de recoger con la mano se presiona el fruto y se deja un poco de contacto con la piel, antes de que los jugos se separen y se transfieren a barriles, de los cuales una cuarta parte se renueva cada año. El vino disfruta de hasta ocho meses sobre sus lías, con *bâtonnage*, antes de ser embotellado.

En la copa que tiene un tono vibrante, y es un vino rico, coloreado por un Sauvignon Blanc (aunque como se ha señalado también hay Semillon). Tiene una muy clásica nariz Graves, que muestra un borde cuarzoso normalmente arena, pero la madurez de la fruta llega a través también, con notas de melocotón blanco y mandarina, junto con una sustancia agua calcárea, la cebada.

Después de este impresionante comienzo el paladar no tiene que hacer mucho para convencer. Tiene un personaje lleno, suave de fruta fresca, con mucha sustancia y bocado, pero también una textura generosa de igualar. Es una delicia, y este es un Sauvignon Blanc con Semillón y un toque de Muscadelle Brillante.

Un color limón / amarillo; fresca, apetitosa fruta, grosella espinosa, melón y cítricos; cierta riqueza y mineralidad en desarrollo. Buena longitud. Esto es todavía muy joven y debe mantenerse bien.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Clos Floridene 2011 Blanco 13% V

VISTA – ASPECTO: Excelente. LIMPIDEZ: Brillante. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien. MATICES: Amarillo. Dorado.

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. Mucha. FINURA O ELEGANCIA: Excelente. Profunda.

MATICES AROMÁTICOS: Frutas frescas. Confituras. (Paraguay).

NOTA NARIZ: 28 / 30

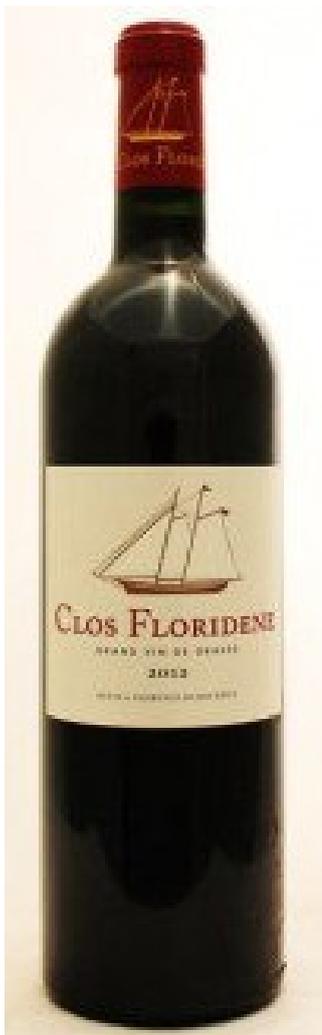
BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Muy Buena. FRANQUEZA: Excelente. CALIDAD: Excelente. PERSISTENCIA: Excelente. TANINOS: Nulos. ACIDEZ/AMARGOR: Normal. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Olor dulce, pero sabor no. Punto ácido.

NOTA BOCA: 58 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Excepcional

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (Vino elegante que en nariz da una impresión y en boca una muy distinta. Muy elegante, Fresco a la vez que duradero. Un gran Vino).

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 95 / 100



CHÂTEAU CLOS FLORIDÈNE 2012 Rouge Cabernet Sauvignon, Merlot

Categoría: Clos Floridene, DO: Graves, Francia.

Etiquetas: Tinto.

CLOS FLORIDÈNE

Viñedo de 42 ha, en la denominación Graves; mayoritariamente situado sobre la bandeja calcárea de Pujols sobre Ciron, cerca de Barsac, posee también algunas parcelas sobre las terrazas guijarrosas de Illats. Su nombre evoca los nombres de sus fundadores: Denis y Florencia Dubourdieu.

Descripción del Producto

Denominación de origen. Graves Rouge

Productor. Clos Floridene

Añada. 2012

Elaboración y crianza. 12 meses de crianza en barricas de roble.

Tipo de uva. 77 % Cabernet Sauvignon – 23 % Merlot.

Nota de cata. Vino tinto. 12,5% Vol. Color vivo e intenso, posee un aroma de grosella negra, fresas del bosque, con notas de menta, de regaliz y de

humo. Sus sabores afrutados y tánicos son poderosos, sedosos y frescos.

Denis Dubourdieu es a la vez un científico y un practicante de la vid y el vino. Agrónomo de profesión, profesor de Enología de la Universidad de Burdeos desde 1987, desarrolló sus investigaciones en el campo de los aromas de las levaduras y los coloides. Se le considera uno de los mejores especialistas en la elaboración del vino y el envejecimiento de los vinos blancos. El trabajo de su equipo también ha contribuido a mejorar el conocimiento del sabor de los vinos tintos.

Al mismo tiempo, Denis Dubourdieu es enólogo y bodeguero en sus viñedos de la familia y asesor de muchos productores en Francia y en el extranjero. Especialmente reseñables Château d'Yquem y Château Cheval Blanc.

Su estilo, marcado por una gran pureza aromática, prefiriendo la complejidad a la potencia, se reconoce en sus vinos. Los blancos (secos o dulces) desbordan fruta. Minerales y elegantes, combinan sabor y frescura, en una juventud sin fin. Los tintos de un color rojo intenso, con aroma a frutas y especias, concilian suavidad y densidad tánica; irresistiblemente jóvenes, son de una longevidad increíble.

NOTAS DE CATA / COMENTARIOS: - Vista: Clos Floridène 2012 muestra un color violeta muy oscuro, casi negro - Nariz: el Merlot trae notas golosas de cassis y de fresa silvestre - Boca: en boca es de cuerpo medio...

Pomelo, madera y pedernal ligeramente ahumado. Riqueza cremosa a pesar de la frescura superior. De alta intensidad, mucha, mucha presión, empuja poderosamente en la nariz. En boca, muy sencillo, ácido recta, cremoso con gran madera reclinable, un toque de cilantro y tomillo, individual y expresiva...

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Clos Floridene Tinto 2012 12,5% V

VISTA – ASPECTO: Bien. LIMPIDEZ: Limpio. Opaco. INTENSIDAD/COLOR: Bien. MATICES: Rojo cereza.

NOTA VISTA: 7 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Normal. MATICES AROMÁTICOS: Frutas del bosque. Poco tostado, Oculto.

NOTA NARIZ: 15 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Normal. INTENSIDAD: Normal. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Normal. PERSISTENCIA: Mala. TANINOS: Verdes. Astringentes. ACIDEZ/AMARGOR: Nulo. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Te dice como es desde el principio; y se va.

NOTA BOCA: 35 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Normalito.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (En boca se va enseguida y deja sensación de agua)

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 57 / 100



CHÂTEAU FOURCAS DUPRÉ 2010

L'Histoire:

En el corazón de los viñedos de Médoc aparecerá en un lugar llamado "Fourcas" a principios del siglo XVIII, como lo demuestra el trabajo del Rey de los cartógrafos: Masse, Robert, Belleyme ... Antiguamente Cru Roulet, Fourcas Dupré tomó su nombre actual en 1843, cuando Maestro Jean Baptiste Antoine Dupré, confesó al Tribunal de Apelación de Burdeos, fue comprador del dominio.

Con Alex Laffont, enólogo y amigo iluminado, Guy Pagès recompra el 24 de noviembre de 1970 2.000 acciones de SCI y se convirtió en su manager. Obras principales son luego contratadas para ser uno de los pilares de su denominación. Lustrac-Médoc es una de las seis denominaciones comunes del Medoc

Le sucede en 1985, su hijo, Patrice Pagès, que mantiene el mismo espíritu: el rigor, el conocimiento y la pasión. Por lo tanto, los vinos de Chateau Dupre Fourcas han seguido avanzando en los últimos 30 años. Reconocido por sus padres, Château Fourcas Dupré es miembro de la Unión des Grands Crus de Burdeos, la Academia del Vino de Burdeos y Médoc Commanderie du Bontemps y Graves, Sauternes y Barsac.

Fourcas Chateau Dupre, 1 burguesa en el siglo XIX se ha clasificado Cru Bourgeois en 1932 y 2003.

La superficie plantada de vid en Chateau Dupre Fourcas es de 46 hectáreas en una sola pieza. Situado entre Moulis y Saint Julien, Lustrac, "el techo del Medoc" culmina a los 42 metros. Por lo tanto, el viñedo goza de buen drenaje natural; El viento cerca del bosque atempera el clima y los excesos de lenta maduración de la calidad de uvas. Los suelos del Château Fourcas Dupré son una increíble combinación de graves, arcilla y piedra caliza. En

perfecta armonía con las condiciones naturales, las cuatro variedades cultivadas son Cabernet Sauvignon 44%, Merlot 44%, 10% Cabernet Franc y Petit Verdot 2%. La edad media de los viñedos es de más de 30 años, la densidad de plantación es de 8.300 cepas por hectárea. El viñedo cuyos rendimientos se dominan reunió en la agricultura. Este suelo exclusivo da a los vinos de Chateau Dupre Fourcas una mineralidad muy característico de la personalidad, la complejidad, notas ahumadas y asar la entrega de una notable aptitud para la crianza.

A través de una actualización sistemática y permanente, el Château Fourcas Dupré ha conservado el encanto de un típico vino Medoc y fue capaz de tener una herramienta de producción muy potente. Las bodegas y edificios de la granja tienen ahora una hermosa unidad técnica y arquitectónica. La vinificación moderna cuba tiene un sistema de termorregulación eficiente. El control de la temperatura de fermentación es muy precisa y ayuda a retener la fruta y la frescura de nuestros vinos garantizando al mismo tiempo la extracción de taninos buenos a los momentos clave de la fermentación alcohólica. Las bodegas de barril que se remontan a los orígenes de la zona (1843) son particularmente adecuadas para la crianza de nuestros vinos. Bodegas de conservación Botellas, de reciente construcción, se pueden almacenar en excelentes condiciones de los vinos embotellados en el castillo antes del envío a su destino final. Se requiere que la visita de nuestras instalaciones, sino que también le permite descubrir la cuba de madera en dos niveles que datan del siglo XIX que se ha conservado con toda su maquinaria de colección. Es un verdadero viaje al pasado que se invita a todos los visitantes.

Producto de estar, los vinos de Chateau Dupre Fourcas cambian con el tiempo. El vino, una vez embotellado, pasa por diferentes etapas de la evolución durante el cual adquirirá sus propias características.

Uno puede definir cuatro etapas de la evolución:

- **Jóvenes** (de 1 año a 5 años): en este momento el vino se caracteriza por aromas varietales relacionados (frutas, flores) y la ganadería (madera, especias)
- **La madurez** (5 años a 15 años): los beneficios del vino en la complejidad, taninos revelando el suelo original (profundidad, el equilibrio, la mineralidad y notas tostadas)
- **Curado** (de 15 a 30 años): el vino ha alcanzado su clímax, pierde gradualmente el poder, pero madura y se vuelve cada vez más sutil y derretido.
- **Más allá** (más de 30 años): el factor "suerte" se convierte en predominante. Las botellas de añadas prueban "grandiosa". Otras botellas fueron apreciadas.

La buena evolución del vino en botella depende de la calidad de las condiciones de almacenamiento: una buena bodega debe mantener una temperatura lo más constante posible, las variaciones suaves en, y protegerlo de la luz. La humedad poco impacto en última instancia de almacenamiento de vino, a excepción de la etiqueta.

NOTAS DE CATA / COMENTARIOS:

-La nariz de este vino es preciosa, con rica tierra, bonita seta, toques de corral, y la encantadora tierra negra. Claro 2009 fue el año de Burdeos, pero 2010 fue todavía una muy buena época y este vino es un gran ejemplo. La boca en este medio de vino de cuerpo completo es preciosa, con rica salina, buen sabor, hermosa mora, junto con la seta loca, tanino recubrimiento boca, y capas de fruta y de la tierra y el suelo forestal que vienen en usted y no darse por vencido. El final es largo, con ácido equilibrio, más tierra, suciedad, rica cereza oscura, ciruela, arándano, y precioso mineral / grafito. La fruta y mineral permanece largo tiempo.

-Aromas Haunting de grosella, bayas negras, grafito, tabaco, tierra quemada, violetas, chocolate y cedro están muy bien definidos y persistente. De cuerpo medio, el excelente equilibrio entre taninos muy finos, buena acidez y moderado de alcohol (13%) montar un espectáculo de esa manera también muchas bodegas todavía están luchando para dominar. Uno de los mejores vinos que he tenido en mucho tiempo.

-Tabaco en nariz, algunos tostados y pimientos verdes. Ligero y refrescante. En boca rojo morado.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Château Fourcas Dupré Tinto 2010 13%V

VISTA – ASPECTO: Bien. LIMPIDEZ: Opaco. INTENSIDAD/COLOR: Bien. MATICES: Cereza.

NOTA VISTA: 7 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Normal
MATICES AROMÁTICOS: Tostados. Minerales. Cuero viejo. Torrefacto. Madera húmeda. Muy profundo.

NOTA NARIZ: 20 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: INTENSIDAD: Normal. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Normal. TANINOS: Astringentes. ACIDEZ/AMARGOR: Mucho. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Cuero viejo. Tostado. Muy complejo. Taninos francos y precisos. Densidad y Corpulencia.

NOTA BOCA: 35 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: Vino corpulento que choca con la Acidez y Astringencia. Mucha potencia en boca dada su juventud.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 62 / 100



CHÂTEAU BELLE-VUE 2010

- Productor - Propietario: Vicente Mulliez
- Burdeos - Médoc
- Denominación: Alto Médoc

- Robert Parker: 89
- Wine Spectator: 91
- Jancis Robinson: 17

Gironville construyó el castillo hasta 1997, a continuación, que es propiedad de los hermanos Mercier y enólogo Remy Fouin. Gironville es un ex burguesa cru desapareció en 1929 tras el arranque de vides y replantado por Rémy Fouin en 1987. Belle-Vue se adquiere por el emprendedor y talentoso Vicente Mulliez en 2004, a lo largo de Gironville separado y tronco, Otra área relacionada adquirida por Rémy Fouin y hermanos Mercier en la década de 2000.

Murió prematuramente en 2010, Vincent Mulliez ha tenido tiempo para revitalizar este sistema excepcional de propiedades a la vez por una reconstrucción de las bodegas, la replantación parcial de los viñedos y el establecimiento de un nuevo equipo fortalecido inicialmente recomendado por Rémy Fouin . Continuando con la labor iniciada por él, Vicente Mulliez y la voluntad de unos pocos años de Belle-Vue, uno de los vinos más destacados de Haut-Médoc. La finca está ahora asumida por su esposa, quien lo administra, y sus cinco hijos. La dirección técnica está a cargo de Vicente Bache-Gabrielsen y consultoría enólogo Corte de Christophe.

En Macao, a unos quince kilómetros al norte de Burdeos y cerca de Margaux, la viña de 11.8

hectáreas se extiende profundos suelos de grava gruesa. Las variedades de uva original consta de Cabernet Sauvignon (53%), Merlot (27%) y Petit Verdot (20%), este último de uva con retrasos especialmente bien en la expresión de Medoc sur. El promedio de edad de las viñas es de 30 años, la más antigua se remonta a 1907. La densidad de plantación de 6.600 cepas / ha. El cultivo se realiza con labranza y cultivos de cobertura para enraizamiento profundo y sigue los principios de control racional.

Vicente Mulliez adquirió Château Belle-Vue a principios de 2004. Se enamoró de Château Belle-Vue y se invirtió totalmente en el desarrollo de la calidad del vino (construcción de una nueva bodega, traje replantación, la restauración del castillo, etc.) que trabajan con el fin de expresar aún más extraordinario terruño de estos viñedos Sur-Médoc. Combinando elegancia y el poder, el Château Belle-Vue se refiere a menudo vino "hedonista" de enófilos iluminados. Un vino del Médoc cuyo equilibrio basado en un aromas originales. Entre las razones de esta peculiaridad, una selección de las variedades de uva Petit Verdot que constituye el 20% de las variedades de uva totales, Cabernet Sauvignon y Merlot 53% 27% Negro.

Gironville construyó el castillo hasta 1997, a continuación, que es propiedad de los hermanos Mercier y enólogo Remy Fouin. Gironville es un ex burgues cru que desapareció en 1929 tras el arranque de vides y replantado por Rémy Fouin en 1987. Belle-Vue se adquiere por el emprendedor y talentoso Vicente Mulliez en 2004, a lo largo de Gironville separado y tronco, Otra área relacionada adquirida por Rémy Fouin y hermanos Mercier en la década de 2000.

Murió prematuramente en 2010, Vincent Mulliez ha tenido tiempo para revitalizar este sistema excepcional de propiedades a la vez por una reconstrucción de las bodegas, la replantación parcial de los viñedos y el establecimiento de un nuevo equipo fortalecido inicialmente recomendado por Rémy Fouin . Continuando con la labor iniciada por él, Vicente Mulliez y la voluntad de unos pocos años de Belle-Vue, uno de los vinos más destacados de Haut-Médoc. La finca está ahora asumida por su esposa, quien lo administra, y sus cinco hijos. La dirección técnica está a cargo de Vicente Bache-Gabrielsen y consultoría enólogo Corte de Christophe.

En Macao, a unos quince kilómetros al norte de Burdeos y cerca de Margaux, la viña de 11.8 hectáreas se extiende en profundos suelos de grava gruesa. Las variedades de uva original consta de Cabernet Sauvignon (53%), Merlot (27%) y Petit Verdot (20%), este último de uva con retrasos especialmente bien, en la expresión de Medoc Sur. El promedio de edad de las viñas es de 30 años, la más antigua se remonta a 1907. La densidad de plantación de 6.600 cepas / ha. El cultivo se realiza con labranza y cultivos de cobertura para enraizamiento profundo y sigue los principios de control racional.

Las notas de cata de Bernard Burtschy

04.05 probado en 2010

Cata Bernard Burtschy: Hecho con 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot y por encima del 20% Petit Verdot, que es una proporción inusual. El vestido es negro y la nariz huele regaliz. El vino se presenta con una buena longitud, una hermosa fruta, agradable regaliz. La alta proporción de Petit Verdot trae un más cierto éxito.

Nivel de acidez:	Ronda
Nivel de azúcar:	Muy seco
Cuerpo:	Medio cuerpo
Grado de artesanía en madera:	Pequeño toque amaderado
Nivel de complejidad:	Mediana complejidad
Vino para el envejecimiento:	Sí
Apogeo:	2-5 años
Playa de cata:	Entre 2014 y 2019
Ideal gama potable:	Entre 2015 y 2018
Temperatura ideal	14° a 16°

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Château Belle-Vue Tinto 2010 13,5% V.

VISTA – ASPECTO: Muy bien. LIMPIDEZ: Brillante. Granate oscuro. Ribete Picota/Violeta
INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien.

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. Media. FINURA O ELEGANCIA: Muy buena.
MATICES AROMÁTICOS: Frutos rojas maduros. Bosque. Muy complejo. Torrefactos, regaliz, resina de pino, Cuero nuevo

NOTA NARIZ: 27 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. Excelente. INTENSIDAD: Muy Buena.
FRANQUEZA: Muy buena. CALIDAD: Excelente. PERSISTENCIA: Muy buena. TANINOS: Maduros. ACIDEZ/AMARGOR: Normal. Equilibrado. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Punto astringente, Muy prolongado, Tenaz, Muy amargo, Retrogusto persistente, equilibrado.

NOTA BOCA: 52 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Gran Vino.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: Complejo. Elegante.

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

El director técnico recoge las fichas y comenta los resultados que se han detallado en cada mesa.



Antes de iniciar Michel Saunier la Conferencia de la Reunión Técnica nº 13, en el Salón privado del Restaurante El Café de Irún se sirvieron unos aperitivos que se detallan a continuación:



BLANCO 2014 ED. LIMITADA



Añada 2014

Variedades Viura, Chardonnay y Moscatel

Grado alcohólico 12º

Elaboración

Maceración pelicular aproximadamente de dos horas, prensado suave en prensas neumáticas y lenta fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (entre 18 Y 20°C)

Cata

De color amarillo pálido con reflejos verdosos y aspecto brillante. Intenso en aromas, con un fondo de fruta blanca y ligeros matices tropicales bien complementados con sutiles notas florales y de hierba fresca.

En boca se muestra suave, con un buen equilibrio entre acidez y untosidad, un final refrescante y aromático

Temperatura de consumo: de 6 a 8 °C

APERITIVO



OSTRAS GALLEGAS



CROQUETAS DE JAMÓN



MENU

Bacalao al horno sobre cama de verduras, pimientos rojo y verde y cebolla confitada



Txangurro al horno



Magret de pato con patatas panadera sobre reducción de Pedro Ximenez



POSTRE

Torta del Casar

El presidente agradece al Director técnico la Conferencia de esta Reunión Técnica nº 13 que ha servido para conocer Vinos de la Región Vinícola de Burdeos con todos los pormenores descritos en el presente reportaje.

Agradece igualmente la asistencia de los socios/as del Tanino, haciendo mención al nuevo socio Ángel Varona, en su primera Reunión Técnica. Comunica a los asistentes que la próxima Reunión Técnica, nº 14, se celebrará en próximo mes de noviembre, como es costumbre el último jueves de mes, día 26.

Michel Saunier hace mención a la conferencia y a los vinos catados, comentando que estos vinos, pasados unos años ganarán, ya que como se apunta en el comentario más arriba indicado:

Los vinos Jóvenes (de 1 año a 5 años): en este momento el vino se caracteriza por aromas varietales relacionados (frutas, flores) y la ganadería (madera, especias).

La Madurez (5 años a 15 años): se aprecian más los beneficios del vino; en la complejidad, taninos revelando el suelo original (profundidad, el equilibrio, la mineralidad y notas tostadas).



VIÑEDOS DE LA REGIÓN DE BURDEOS