



Cofradía del vino

El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Principales Regiones Vinícolas de Europa



Reunión Técnica nº 16

29 septiembre 2016



Cofradía del vino

El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 29 de septiembre de 2016 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino correspondiente al mes de septiembre: 16 REUNIÓN TÉCNICA y dentro de las Principales Regiones Vinícolas de Europa, corresponde la Reunión Técnica para exponer La Región francesa de Bourgogne.

La Reunión se ha celebrado en el Restaurante Kaskazuri de Donostia.



En ausencia del presidente de la Cofradía, el secretario saludó a los asistentes, comentando las bajas de asistencia de varios socios por motivos de enfermedad y trabajo. Deseando a los enfermos que se recuperen pronto.

Se exponen los socios asistentes a la Reunión que se detallan a continuación:

Michel Saunier, Jesús Rodríguez, Josu Basoco, Juani Lizaso, José Luis Pérez, Joseba Landa, Angel Fco. Rodríguez, Virginia Albillos, Martín Arregui, Sebas Olaizola, Angel Varona, Susana Arregi, Beatriz Alvarez. A continuación pasa la

palabra al Director técnico Michel Saunier para que nos presente los viñedos de la Bourgogne.



Michel Saunier comienza saludando a igualmente a los asistentes y expone que el Tema que vamos a tratar hoy es muy extenso, ya que recoge la gran zona de Vinos de la Bourgogne francesa con ilustración de mapas para detallar cada Denominación de Origen, teniendo en cuenta que el *Vignoble de Bourgogne* se extiende a lo largo de 250 kilómetros, desde el norte de Chablis al sur de la región de Mâcon.

Comenta que el Reportaje que se pasa a cada uno de los asistentes da cuenta de lo extenso del trabajo pero que servirá para que la explicación que se dará de cada uno de los apartados se

podrá seguir por el citado Reportaje.

CAPITULOS

1.- FRANCIA: LOS VIÑEDOS DE BOURGOGNE

DESARROLLO TÉCNICO DE LAS DENOMINACIONES REGIONALES DE:

- **CHABLIS**
- **CÔTE D'OR**
- **CÔTE CHALONNAISE**
- **MACONNAIS**
- **BEAUJOLAIS**
- **CÔTE DE NUITS**
- **CÔTE DE BEAUNE**
- **AUXERROIS, TONNERROIS ET VEZELIEN**

AOC (Apelaciones de Origen Controladas)

Las más importantes son:

- **AOC CREMANT DE BOURGOGNE**
- **AOC BOURGOGNE PASSETOUGRAIN**
- **AOC CHABLIS GRAND CRU - CHABLIS PREMIER CRU**
- **AOC FLIXIN**
- **AOC GEVREY CHAMBERTIN**
- **AOC MOREY SAINT DENIS**
- **AOC CHAMBOLLE MUSIGNI**
- **AOC VOUGEOT**
- **AOC VOSNE ROMANÉE**
- **AOC NUITS SAINT GEORGES**
- **AOC ALEXE CORTON**
- **AOC LADOIX SERRIGNY**
- **AOC BEAUNE**
- **AOC POMMARD**
- **AOC VOLNAY**
- **AOC MONTHELIE**
- **AOC AUXEY DURESSSES**
- **AOC MEURSAULT**
- **AOC SANTENAY MARANGES**
- **AOC PULIGNY Y CHASSAGNE**



UVA CHARDONNAY



UVA PINOT NOIR

Les AOC de Bourgogne

Grand cru **

Appellation communale comportant des premiers crus *

APELLATIONS RÉGIONALES	Échezeaux **	Montrachet **
ET GÉNÉRIQUES (produites dans toute la Bourgogne)	Fixin *	Pernand-Vergelesses *
Bourgogne Aligoté	Gevrey-Chambertin *	Pommard *
Bourgogne rosé ou Bourgogne claret	Grands Échezeaux **	Puligny-Montrachet *
Bourgogne Grand Ordinaire ou Bourgogne Ordinaire	Griotte-Chambertin **	Saint-Aubin *
Bourgogne Passetougrain	La Grande Rue **	Saint-Romain
Crémant de Bourgogne	La Romanée **	Santenay *
	La Tâche **	Savigni-lès-Beaune ou
	Latricières-Chambertin **	Savigny*
	Marsannay	Volnay *
	Mazis-Chambertin **	
CHABLISIEN	Mazoyères-Chambertin **	CÔTE CHALONNAISE
Petit Chablis	Morey-Saint-Denis *	Bourgogne Côte Chalonnaise
Chablis *	Musigny **	Bourgogne Côtes-du
Chablis Grand Cru **	Nuits-Saint-Georges	Couchois
Bourgogne Côte-de-Saint-Jacques	ou Nuits *	Bouzeron
	Richebourg **	Givry *
	Romanée-Conti **	Mercurey *
AUXERROIS, TONNERROIS	Romanée-Saint-Vivant **	Montagny *
ET VÉZELIEN	Ruchottes-Chambertin **	Rully
Bourgogne Chitry	Vosne-Romanée *	
Bourgogne Côtes d'Auserre	Vougeot *	MÂCONNAIS
Bourgogne Coulanges-La-Vineuse		Mâcon
Bourgogne Épineuil	CÔTE DE BEAUNE	Mâcon Suivi d'un nom de
BourgogneVézelay	Aloxe-Corton *	Village
Iranzy	Auxey-Duresses *	Mâcon supérieur
Saint Bris	Bâtard-Montrachet **	Mâcon-Villages
	Beaune *	Pouilly-Fuissé
	Bievenues-	Pouilly-Loché
CÔTE DE NUITS	Bâtard-Montrachet **	Pouilly-Vinzelles
Bonnes-Mares **	Blagny *	Saint-Véran
Bourgogne Hautes-Côtes-de Nuits	Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune	Viré-Clessé
Bourgogne La Chapelle-Notre Dame	Chassagne-Montrachet *	BEAUJOLAIS
Bourgogne Le Chapitre	Chevalier-Montrachet **	Beaujolais
Bourgogne Montrecul	Chotey-lès-Beaune ou	Beaujolais-Villages
Chambertin **	Chorey	Beaujolais supérieur
Chambertin-Clos de Bèze **	Corton **	Brouilly
Chambolle-Musigny *	Corton-Charlemagne et	Chénas
Chapelle-Chambertin **	Charlemagne **	Chiroubles
Charmes-Chambertin **	Côte-de-Beaune	Côte-de-Brouilly
Clos de la Roche **	Côte-de-Beaune-Villages	Fleurie
Clos de Tart **	Criots-Bâtard-Montrachet **	Juliéas
Clos de Veugeot **	Ladoix-Serrigny ou	Morgon
Clos des Lambrays **	Ladoix *	Moulin-à-Vent
Clos Saint-Denis **	Maranges *	Régnié
Côte-de Nuits-Villages	Meursault *	Saint-Amour
	Monthélie *	

CEPAS DEL BOURGOGNE Y MÉTODOS DE VINIFICACIÓN

HOSPICIOS DE BEAUNE

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

- **CHABLIS 1º CRU** < **MONTÉE DE TONNERRE** > 2011
 - **MOREY SAINT DENIS** < **JEAN BOUCHARD** > 2011
 - **VOLNAY 1º CRU** < **CLOS DES ANGLES** > 2004
 - **POMMARD** < **DOMAINE FRANCOIS XABIER DE VAUS** > 2011
-
-

CAPÍTULO 1: LOS VIÑEDOS DE BOURGOGNE

El **viñedo de Borgoña** (en francés, *Vignoble de Bourgogne*) es una región vinícola de Francia que se extiende por la región homónima, al este de Francia, al norte del valle del Ródano. El viñedo borgoñón se extiende a lo largo de 250 kilómetros desde el norte de Chablis al sur de la región de Mâcon.

Sus vinos, junto con el de Burdeos y el champán, se encuentran entre los más prestigiosos de Francia y del mundo, con cinco appellations d'origines contrôlées (AOC): 33 denominaciones grands crus, 562 denominaciones premiers crus, 44 denominaciones municipales o villages y 23 denominaciones regionales y semi regionales. Borgoña produce vinos tintos, a base de uvas pinot noir y de gamay y vinos blancos, a base de cepas chardonnay y aligoté. También se producen pequeñas cantidades de vino rosado y vino espumoso. Sobre cerca de 25 800 hectáreas, producen una media de 1,500.000 hectolitros de vino.

La región de Borgoña va desde Auxerre al norte hasta Mâcon al sur, o hasta Lyon si se incluye la región de Beaujolais como una parte de Borgoña. El viñedo borgognon está constituido por cuatro zonas de producción, de norte a sur: los viñedos de Yonne, los de la Côte d'Or, los de la Côte Chalonnaise y los de Mâconnais.

La Bourgogne es una tierra de paso entre el Norte y el Sur, no solamente de Francia pero de Europa lo que ha contribuido al conocimiento y a la difusión de sus vinos.

Se piensa que los primeros viñedos aparecieron en Côte de Beaune en el año 200. Pero el verdadero desarrollo del Bourgogne está ligado al cristianismo, no solamente por la demanda de vinos de misa (las comuniones de los fieles se hacían con pan y vino hasta el siglo XIII) pero por las implantaciones de abadías en la edad media, controladas por la alta burguesía y que poseían grandes zonas de viñedos que servían de moneda de pago y de financiación.

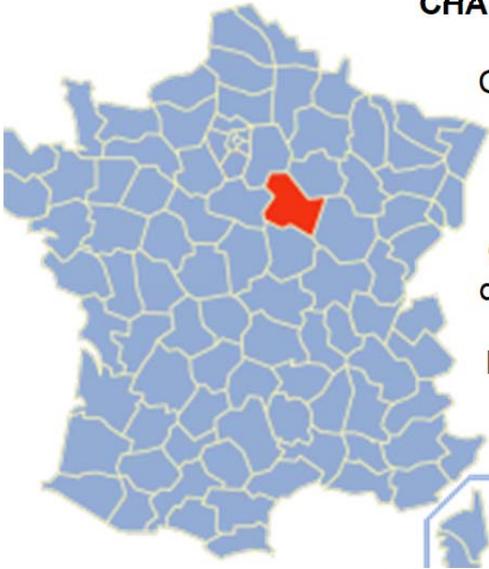
Los monjes que eran considerados también “bons vivants” seleccionaban con paciencia las zonas que producía los mejores vinos para poder venderlos lo más caro posible. Para proteger dichas zonas, crearon unos muros de piedra lo que dio lugar a los famosos “clos” (cierre en francés) de Bourgogne.

Es en el 1971, con la Revolución francesa establecida, que los primeros viticultores crearon con los monjes las primeras clasificaciones de Bourgogne.

En el año 1861 se crearon las apelaciones controladas y por último, en 1936 se fijan definitivamente los decretos de apelaciones con los grandes crudos de hoy en día.

DENOMINACIONES REGIONALES

CHABLIS



Chablis es una localidad y comuna francesa situada en la región de Borgoña, departamento de Yonne, en el distrito de Auxerre. Es el chef-lieu y mayor población del cantón de su nombre. Su superficie: 38,83 Km.2

Con sus miserias y alegrías, la historia de Chablis asemeja a la de Francia.

La primera cita escrita Chablis, remonta al año 867, cuando el rey Carlos el Calvo, nieto de Carlomagno, donó el "cellam Capleiam" (Monasterio Chablis), sus iglesias, sus casas, viñedos y ciervos de ambos sexos cápita a "Tours de cánones". Estos normandos que huyen, se refugiaron con las reliquias de San Martín de 872 a 877. Por lo tanto, se establecieron religiosa en Chablis, vides plantadas y el valor que ya existía.

Desde la Edad Media, el vino se exportaba a Inglaterra Chablis por Rouen, de Picardía y Flandes a través de Compiègne.

Por lo tanto, el pueblo de Chablis desarrolló la "ciudad alta", con la iglesia de San Pedro, el Hôtel-Dieu, Saint-Cosme priorato y la "ciudad baja" alrededor de la iglesia de Saint-Martin. Es la guerra de los Cien Años que explica que a principios del siglo XV, levantaron las paredes de la "ciudad baja", con 29 torres cuadradas, 3 puertas y 3 postigos, conocidos como "San Lorenzo", "El Maestro" y "Chenneton".

En 1478 Pedro el Rojo obtuvo el Privilegio Real para establecer la quinta impresión Chablis Francia.



1568: Negro febrero para Chablis: Las guerras de religión dejan en llamas la ciudad de Chablis, fue saqueada por los hugonotes, pero la "ciudad baja" esquivó el fuego que había asolado el Faubourg Saint-Pierre "ciudad alta" por el pago de un rescate. Tuvimos que esperar mucho tiempo para Chablis para recuperarse.

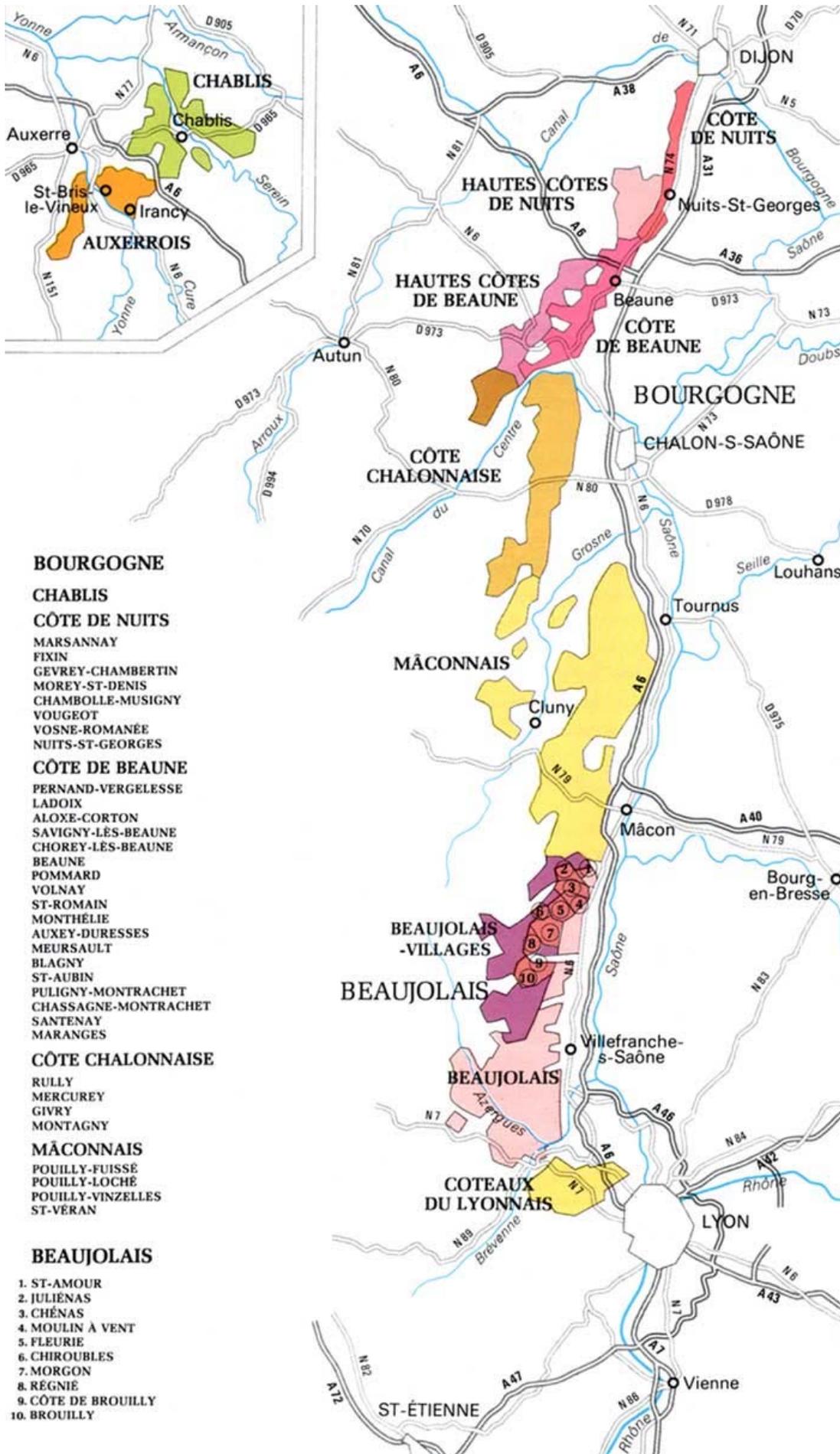
Por desgracia, todo el viñedo fue destruido por la filoxera en el siglo XIX; 14-18 Gran Guerra dejó el país devastado. Después de décadas de duro trabajo, la vid floreció de nuevo.

Chablis es el vino blanco seco de calidad donde el equilibrio entre el frescor procurado por la acidez y la fruta es de una calidad muy importante

Sabiendo que Chablis está situado al norte de la región de Bourgogne (el pueblo lleva su nombre), es bien conocida la dificultad para elaborar este vino, debido a las continuas heladas que hay en el invierno. Es tal este problema que a veces los viticultores están obligados a colocar entre los viñedos una especie de braseros que funcionan con aceite.

Las cepas son 100% Chardonnay que se aclimatan en suelos arcillosos y calcáreos. El Chablis da vinos clasificados en PETIT CHABLIS, CHABLIS 1º CRU Y CHABLIS GRAND CRU.

Producen unos de los mejores vinos de Francia.



BOURGOGNE

CHABLIS

CÔTE DE NUITS

- MARSANNAY
- FIXIN
- GEVREY-CHAMBERTIN
- MOREY-ST-DENIS
- CHAMBOLLE-MUSIGNY
- VOUGEOT
- VOSNE-ROMANÉE
- NUITS-ST-GEORGES

CÔTE DE BEAUNE

- PERNAND-VERGESSE
- LADOIX
- ALOXE-CORTON
- SAVIGNY-LÈS-BEAUNE
- CHOREY-LÈS-BEAUNE
- BEAUNE
- POMMARD
- VOLNAY
- ST-ROMAIN
- MONTHÉLIE
- AUXEY-DURESSSES
- MEURSAULT
- BLAGNY
- ST-AUBIN
- PULIGNY-MONTRACHET
- CHASSAGNE-MONTRACHET
- SANTENAY
- MARANGES

CÔTE CHALONNAISE

- RULLY
- MERCUREY
- GIVRY
- MONTAGNY

MÂCONNAIS

- POUILLY-FUISSÉ
- POUILLY-LOCHÉ
- POUILLY-VINZELLES
- ST-VERAN

BEAUJOLAIS

1. ST-AMOUR
2. JULIENAS
3. CHÉNAS
4. MOULIN À VENT
5. FLEURIE
6. CHIROUBLES
7. MORGON
8. RÉGNIE
9. CÔTE DE BROUILLY
10. BROUILLY



CÔTE D'OR

Côte-d'Or es un departamento francés situado en la región de Borgoña. A sus habitantes se les llama, en francés, *Côte-d'Oriens*.

En el momento de su concepción se pensó en llamarlo *Alto Sena (Haute-Seine)* o *Sena y Saona (Seine-et-Saône)*. El nombre que finalmente lleva hace referencia la cordillera de la Côte-d'Or, y significa 'Cuesta de oro'.

El departamento de Côte-d'Or fue creado el 4 de marzo de 1790 por la Asamblea Constituyente a partir de la antigua provincia de Borgoña, a la que siempre estuvo íntimamente ligada.

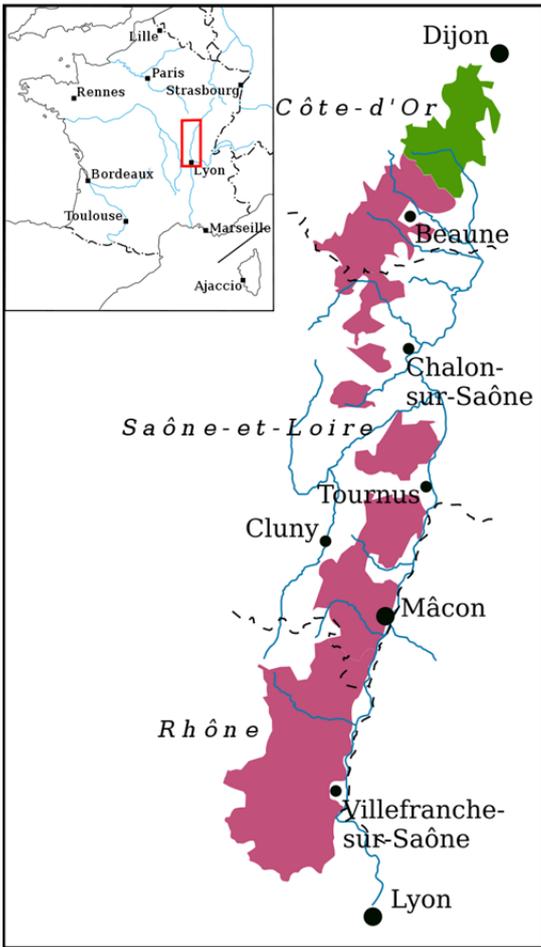
Côte-d'Or es el único departamento francés que no fue bautizado bajo un criterio geográfico *sensu stricto*. El nombre fue elegido por André-Rémy Arnoult, abogado del parlamento de Dijon y diputado de la Asamblea Constituyente de 1790, quien propuso el nombre, inspirándose en el color dorado adoptado por las viñas de los montes de Beaune en otoño (montes que por sí mismos adoptarían el nombre de Côte d'Or). Este nombre, tomado pues únicamente de la poesía, fue ratificado por el Parlamento en lugar de otras propuestas como *Alto-Sena* o *Sena-y-Saona*.

La Côte d'Or se extiende desde DIJON, al Norte, Hasta SANTENAY pasando por BEAUNE. Aquí son elaborados los vinos más complejos, los más caros y los de mas guarda. Proviene de pueblos muy conocidos (los vinos llevan el nombre también): Vosne-Romanée, Pommard, Volnay, Meursault, Puligny-Montrachet, etc. Los vinos son primeros y grandes crudos clasificados.

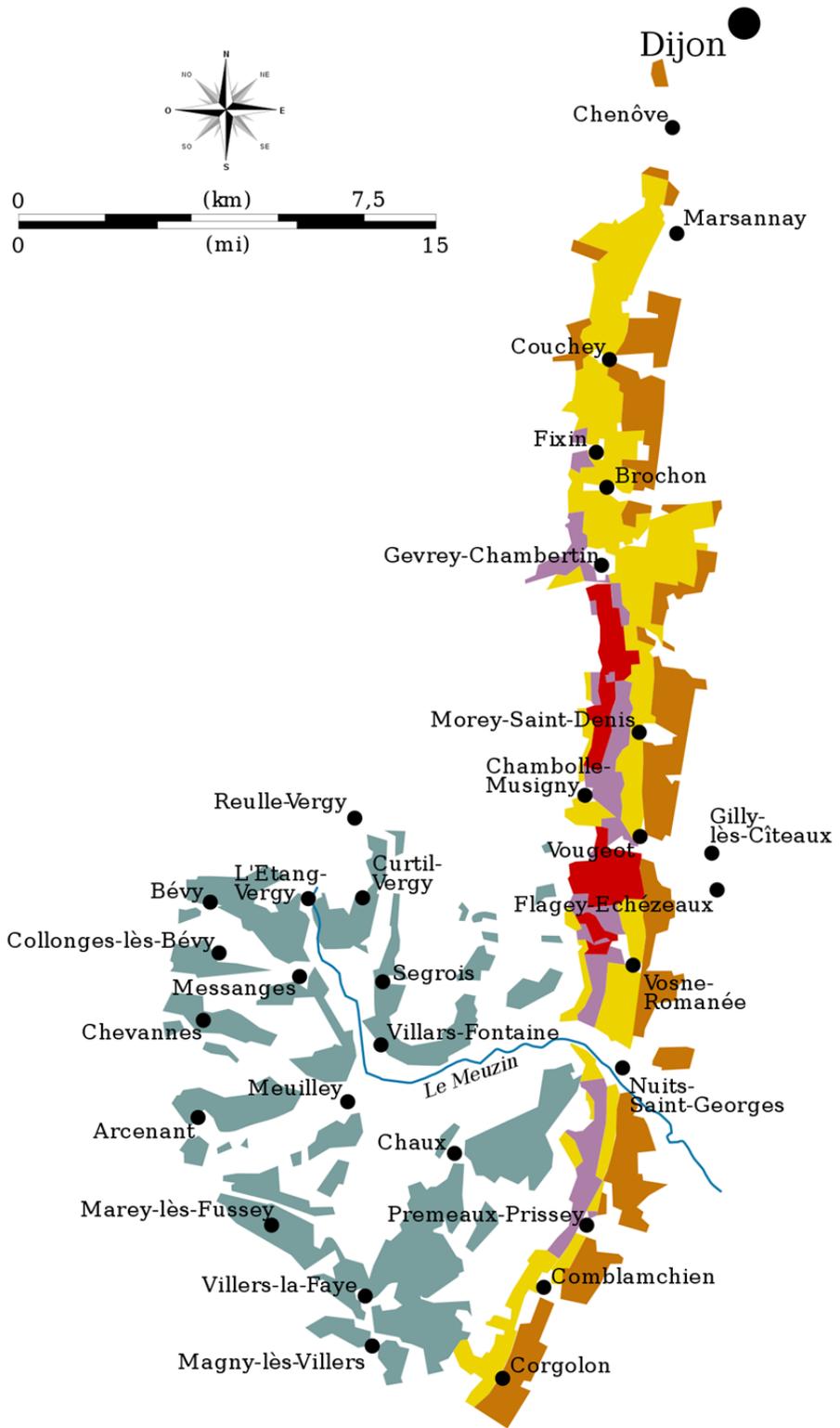
La región se divide en dos partes: La Côte de Nuits al Norte y la Côte de Beaune al Sur. La primera produce únicamente vinos tintos y la segunda puede producir tanto vinos tintos como blancos.

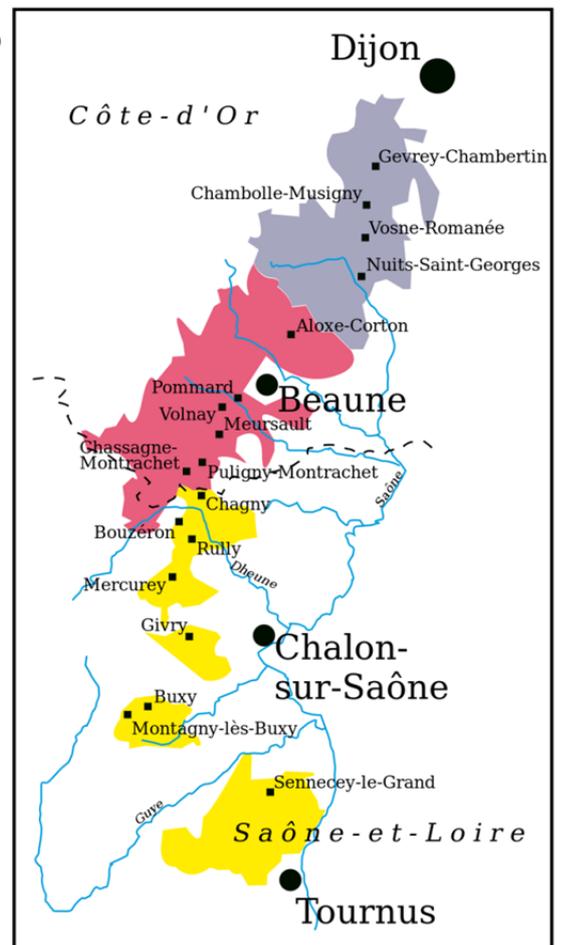
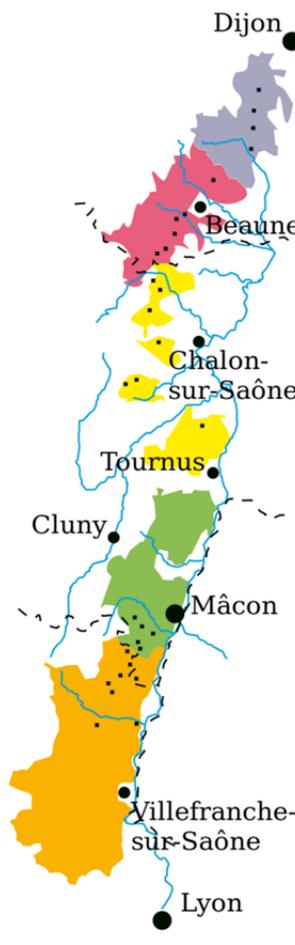
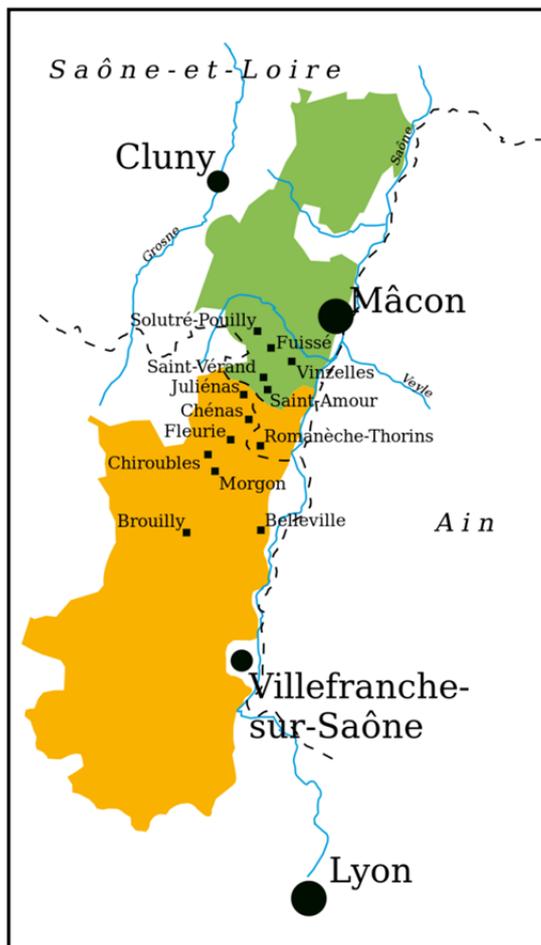
Como para el Chablis, los inviernos son largos y muy rigurosos y los veranos calientes y secos. Eso explica por qué las añadas no son nunca las mismas.

Los suelos están compuestos por muchas piedras y rocas calcáreas. La altura del viñedo en los montes puede oscilar entre 150 y 400 metros, y los mejores vinos se encuentran a la mitad de esa altura. El pueblo que lleva su nombre se sitúa en la parte baja.

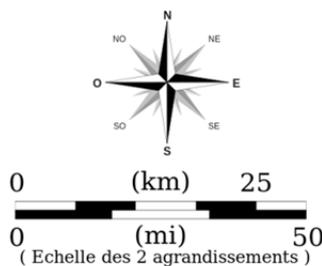


- Bourgogne
- Hautes-Côtes de Nuits
- Appellations régionales
- Appellations communales
- Appellations communales (Premiers Crus)
- Grands Crus
- Cheflieu
- Ville ou village
- Rhône* Département
- Cours d'eau





- Côte de Nuits, Hautes Côtes de Nuits
- Côte de Beaune, Hautes Côtes de Beaune
- Côte Chalonnaise
- Mâconnais
- Beaujolais
- Chef-lieu ou ville importante
- Commune
- Limite départementale
- A i n* Département
- Cours d'eau



CÔTE CHALONNAISE

Esta región se sitúa en la prolongación de los últimos pueblos de la Côte d'Or hacia el Sur. Sus suelos son caso idénticos de los de la Côte d'Or con algunas zonas más calcáreas que otras. Encontramos aquí bastantes colinas y valles bien expuestos al sol. Los 5 pueblos que dan sus nombres a sus vinos son: Rully, Bouzeron, Mercurey, Givry et Montagny. Se elaboran vinos tintos, blancos y Crémants (vinos espumosos).

El **Chalonnais** es una región de vinos con cerca de 2.400 hectáreas de tierra en el departamento de Saône-et-Loire en la región de Borgoña en Francia . El Chalonnais se encuentra al oeste de la ciudad de Chalon-sur-Saône . Se cierra a Chagny sur de la Côte de Beaune y se extiende más de 35 km de longitud hasta Montagny-lès-Buxy donde el Mâconnais comienza. Los viñedos repartidos en 44 municipios, de los cuales Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry y Montagny tienen sus propias denominaciones. Además de las citadas comunidades y los lugares Chagny, Fontaines, Jambles, Poncey, Saint-Desert y Saint-Valerin son mencionados. Además, la denominación sub-regional "Bourgogne Chalonnaise" con 485 hectáreas de viñedos se introdujo en 1990. El vino espumoso se encuentra en cantidades respetables bajo la denominación Crémant de Bourgogne comercializado,

que se produce principalmente en Rully, donde se establecen los más importantes productores de vino espumoso. Incluso muchas bodegas de Côte-d'Or producen su Crémant aquí.

Geológicamente la Chalonnaise son dos áreas diferentes. En el norte, la inmersión en los estratos, al este de la llanura Saona, al sur de la zona de ruptura de Saint-Désert que tienden hacia el oeste de las montañas centrales de Morvan. El sustrato se compone de formaciones de Jurásico y Triásico, salpicados de piedra caliza, arenisca y marga. El relieve se caracteriza por colinas bajas debido a las numerosas distorsiones. En la parte norte superan laderas orientales, en las orientaciones sur occidentales.

El clima es predominantemente continental, una influencia mediterránea, sin embargo, se siente con más fuerza, cuanto más lejos se mueve hacia el sur. Los 900 m de altura de Morvan protege los viñedos contra los vientos del oeste húmedos.

Aproximadamente el 75% de la producción de la Chalonnaise atribuible al vino tinto. En Rebsatz mayor que el Pinot Noir . Además de Pinot Liébault y Gamay crecido. Particularmente bueno condiciones lugar de Pinot Noir en los suelos de piedra caliza marrones alrededor de Givry y Mercurey. El vino blanco es predominantemente hecho de Chardonnay uvas. En el suelo franco de Rully en el norte y el sur de Montagny que prospera. Las pendientes pronunciadas, más altos de Bouzeron, sin embargo, ofrecen la Aligoté vid condiciones ideales. Además, Pinot Blanc, Pinot Gris y Melon se cultivan en la Bourgogne.

Con el objetivo de una mayor diferenciación regional de la denominación "Bourgogne" se seleccionaron casi 500 hectáreas de la mejor Chalonnaise cuyos vinos con derecho a la descripción "Bourgogne Chalonnaise", ya que los niveles son de 1990. Los requisitos Rebsatz y maduración de las uvas son los mismos que para la denominación regional. Para el vino tinto Pinot Noir, Pinot y Pinot Liébault Beurot (marca oscura de Pinot Gris) son aprobados, el vino blanco solamente puede hacerse a partir de Chardonnay, Pinot Blanc o Pinot Gris. El rendimiento de base es de 60 hl / ha para los vinos blancos y 55 hl / ha para el vino tinto. El contenido natural de alcohol debe ser de 10 ° para el rojo y el ser de 10,5 ° para el vino blanco.

LE MÂCONNAIS

El distrito **Mâconnais** se encuentra en el sur del vino de Borgoña región en Francia, al oeste del río Saona. Toma su nombre de la ciudad de Mâcon . Es el más conocido como una fuente de buenos vinos blancos de valor realizadas desde la uva Chardonnay; los vinos de Pouilly-Fuissé son especialmente codiciados. Casi todo el vino hecho en el Mâconnais es el vino blanco. Chardonnay es la principal uva cultivada en el distrito, de hecho, hay un pueblo de ese nombre en el extremo norte de la región. Algunas plantaciones de Gamay y Pinot Noir se convierten en Mâcon tinto y rosado, por lo que no más del 30% de la producción total del vino. Gamay se cultiva en el Beaujolais cru de Moulin-à-Vent, que se extiende en el Mâconnais, pero tiene poco en común con los vinos al norte de la frontera.

La geología es similar a la de la Côte d'Or , pero el relieve suave significa que las vides se mezclan con otras formas de agricultura en la mayor parte de la zona. En el sur la tierra se eleva hasta formar Mont de Pouilly y otras colinas de piedra caliza, cubiertos en la arcilla alcalina que mejor se adapte Chardonnay. Los pueblos de Vergisson, Solutré-Pouilly, Fuissé y refugio Chaintré a sus pies, y son el hogar de los mejores vinos de la región.

Mâcon era una encrucijada importante en la época romana, y las uvas habrían sido llevadas por los romanos si no estuvieran ya cultivadas por los celtas. La viticultura fue alentando por las fundaciones religiosas locales; la provincia fue dominada por el obispado de Mâcon durante la Edad Media.

La región formó la frontera entre el Reino de Francia y el Sacro Imperio Romano desde 843-1600 y se enriqueció en los derechos de aduana en ese momento. Un conde secular de Mâcon no se registra hasta después de 850; 926 de la countship que se convirtió en hereditario. El último conde

de Mâcon y de Vienne murió en 1224 y las tierras pasaron a su hija, Alix de Bourgogne (Alice de Borgoña); cuando su marido murió en 1239, se vendió el Mâconnais a Luis IX de Francia. El 1435 Tratado de Arras que Carlos VII de Francia cede a Felipe, Duque de Borgoña, pero en 1477 se volvió a Francia, a la muerte del duque Carlos el Temerario. El Emperador Carlos V definitivamente reconoció la Mâconnais como francés en el Tratado de Cambrai en 1529.

Después de la caída de la Bastilla en 1789, los campesinos de las montañas de Mâconnais se rebelaron. Muchos fueron ejecutados por las milicias urbanas de Mâcon, Cluny y Tournus, después de mucho bandolerismo.

Este vasto viñedo (6920 Ha), al Sur de la Côte Chalonnaise, produce vinos blancos y tintos bajo la apelación AOC MACON.

Muchos pueblos utilizan sus propios nombres en las etiquetas de sus vinos y algunos como el POUILLY son muy conocidos. Encontramos en esta zona, montes calcáreos perfectos para el Chardonnay, como zonas de granitos o suelos arenosos.

Las colinas más elevadas se sitúan al Sur y es allá donde se elaboran muy buenos blancos de Chardonnay como el POULLY-FUISSE y el SAINT VERAN.

LE BEAUJOLAIS

El **viñedo de Beaujolais** /ˌboʊdʒuːˈleɪ/ (en francés, *Vignoble du Beaujolais*) es una región vinícola de Francia que se extiende al sur de Borgoña y al norte de Lyon. Cubre parte del norte del departamento francés del Ródano (Ródano-Alpes) y partes del sur del departamento de Saona y Loira (Borgoña). *Beaujolais* (*Biôjolês* en arpitano) era el nombre de una de las provincias históricas de Francia y debe su nombre al Castillo de Beaujeu. La región es conocida internacionalmente por su larga tradición vinícola, y más recientemente por el popular Beaujolais nouveau. Mientras que administrativamente está considerada una parte de la región vinícola de Borgoña, el clima se parece más al Ródano y el vino es suficientemente individualizado para ser considerado de una manera independiente tanto de Borgoña como del valle del Ródano. Generalmente se hace su vino con uva Gamay, pero como la mayoría de las denominaciones de origen francesas, no se etiqueta varietalmente. En algunas añadas, la región de Beaujolais produce más cantidad de vino que las regiones de Borgoña de Chablis, Côte d'Or, Côte Chalonnaise y Mâconnais juntas.

Beaujolais es una región bastante amplia, con más de 20.234 hectáreas de viñas plantadas en una tira franja de terreno de entre 11-14 kilómetros de ancho. La capital histórica de la provincia es Beaujeu (*Bôjor* / *Biôjœr* en arpitano) y la capital económica de la región es Villefranche-sur-Saône (*Velafranche*).

Muchas viñas de Beaujolais se encuentran en las colinas de las afueras de Lyon, en la región oriental a lo largo del valle del Saona. El Macizo Central queda al oeste y tiene una influencia dulcificadora en el clima de Beaujolais. La región se encuentra al sur de la región borgoña, las laderas inferiores con más piedra y arcilla en su composición. La mitad meridional de la región, también conocida como Bajo Beaujolais, tiene un terreno más llano, con suelos de arcilla y arenisca con alguna pequeña parcela de caliza. La uva Gamay actúa de manera diferente en el norte y en el sur; produce en la región septentrional vinos más estructurados y complejos, mientras que en el sur son vinos afrutados. El ángulo de los viñedos de las colinas del norte, exponen las uvas a más insolación, lo que lleva a una cosecha en un momento más temprana que en los viñedos del sur. Junto con Champaña, es la única región de Francia donde la vendimia manual es obligatoria.

La región de Beaujolais tiene una de las mayores densidades de vid de cualquier otra región del mundo, entre 9.000 y 13.000 vides por hectárea. La mayor parte de ellas se tratan en el tradicional estilo copa donde los sarmientos de las vides se empujan hacia arriba y se colocan en un círculo, lo que recuerda a un cáliz. Este método tiene sus raíces en el estilo romano de viñedo y sólo recientemente se ha empezado a abandonar en beneficio del método guyot que implica coger un

sarmiento o dos de la vid y extenderlo horizontalmente. La vendimia tiene lugar, normalmente, a partir de la primera semana de septiembre (100 días después de la florescencia), y se hace casi universalmente a mano, más que con el uso de cosechadoras mecánicas. Esto es así porque el estilo de vinificación del Beaujolais Nouveau es mediante maceración carbónica, y se usan obligatoriamente racimos enteros; mientras que las uvas normalmente se rompen y separan del racimo con una cosechadora mecánica.

Le Beaujolais es el más vasto (15.000 Ha) y el más meridional de los vinos de la Bourgogne. El Beaujolais se extiende desde el Sur de MACON hasta las puertas de LION. Sin embargo hay muy pocas cosas en común con el resto de la Bourgogne.

La tierra calcárea tan presente en otras zonas, abre paso a suelos de granito y de rocas con una cadena montañosa que separa el LOIRA a la SAONE.

La uva es la Gamay que produce vinos “golosos” con presencia de mucha fruta exótica así como mucha frescura. Existe una tradición en Francia: Cuando se han terminado las vendimias, todos los bares del país festejan el BEAUJOLAIS NOUVEAU.

Las cadenas de alimentación proponen también a la venta estos vinos, sumándose así a la tradición. Son vinos jóvenes que no tienen barrica y sólo una maceración carbónica con un color rojizo muy intenso y sus precios son baratos. El impacto económico es muy importante.

Se hace con la cepa GAMAY y solo se comercializan a partir del tercer jueves de noviembre.

CÔTE DE NUITS

El **Côte de Nuits** (pronunciación francesa: [kot.də.nui]) es un vino francés región situada en la parte norte de la Costa de Oro, la piedra caliza cresta que está en el corazón del vino de la región de Borgoña. Se extiende desde Dijon a justo al sur de Nuits-Saint-Georges, que da nombre al distrito y es el centro regional. Aunque algunos blancos y rosados son vinos que se producen en la región. La Côte de Nuits es la más famosa por los tonos rojos a base de Pinot Noir. El Côte de Nuits cubre catorce comunas. Seis producen vinos Grand Cru, en el distrito central entre Gevrey-Chambertin y Nuits-Saint-Georges, con cuatro pueblos a ambos lados menores. El Gran Crus de la Côte de Nuits, son algunas de las denominaciones más pequeñas en Francia, a menos de una hectárea en el caso de La Romanée .

Entre los pueblos del norte de la Côte de Nuits hay varios distintos *terroir*. Excepcionalmente, en Borgoña, Marsannay-la-Côte produce vinos de los tres colores: rojo y rosado de Pinot Noir, blanco de Chardonnay. Los 529 acres (214 hectáreas) de la denominación Marsannay se extienden en Couchey y Chenove. El pueblo de Fixin tiene su propia denominación, pero el área de Brochon Côte de Nuits Villages se extiende en la comuna con 55 acres (22 hectáreas) de viñedos Premier Cru de 193 acres (78 hectáreas) de Pinot Noir y 3 acres (1,2 hectáreas) de Chardonnay. El pueblo de Gevrey-Chambertin tiene más de Grand Crus que cualquier otro pueblo, con nueve. Chambertin y su extensión Chambertin-Clos de Beze son ampliamente reconocidos por la calidad de su Borgoña roja. Los otros Grands Crus son: Mazis-Chambertin, Chapelle-Chambertin, Charmes-Chambertin, Mazoyeres-Chambertin, Griotte-Chambertin, Latricières-Chambertin y Ruchottes-Chambertin. Morey-Saint-Denis es un pequeño municipio con cuatro Grand Crus: Clos de la Roche, Clos St. Denis, Clos des Lambrays y Clos de Tart.

También entre los pueblos del norte, los suelos de los viñedos de Chambolle son particularmente calcáreos, dando a los vinos un cuerpo más ligero, de borde más fino y de aroma que complementa el habitual Côte de Nuits, columna vertebral de notas de sabor. Un poco de vino blanco también se hace en esta área. Los vinos etiquetados con Chambolle Premier Cru, son por lo general una mezcla de algunos de las 19 viñas de Premier Crus, de los cuales sólo Les Amoureuses y Les Charmes se observan con frecuencia. El Gran Crus son: Bonnes Mares (que se derrama en Morey-Saint-Denis) y Musigny. El pueblo de Vougeot tiene sólo un Grand Cru viñedos - Clos Vougeot - que es enorme para los estándares de Borgoña, y produce tres veces más que el

vino como el resto de la comuna. Sin embargo, la variación de terroir a lo largo de sus 124 acres (50 hectáreas), y las diferentes vinificaciones, con los estilos de sus más de 75 propietarios, hacen que los vinos etiquetados con el nombre del viñedo Clos Vougeot muestran tanta variación como los vinos de la totalidad de las comunas en otros lugares. El pueblo de Flagey es mejor conocido por su Gran Crus de Grands Echézeaux y Echézeaux; su Premier Crus se vende bajo la etiqueta de Vosne-Romanée. Vosne contiene algunos de los nombres más famosos en el mundo del vino, en particular Romanée-Conti y La Tache, dos monopolios del Domaine de la Romanée-Conti. Los otros Grands Crus son: Richebourg, La Romanée (la más pequeña AOC en Francia, a los 2 acres (0,84 hectáreas), Romanée-St. Vivant y La Grand Rue

En medio de los pueblos del sur, Nuits-Saint-Georges, es la ciudad más grande de la región con los productores que suelen vender su vino al norte. Los vinos locales son la mayor parte de la calidad 'Pueblos', y necesitan más tiempo de envejecimiento en la bodega que la mayoría de borgoñas de calidad similar. Los vinos de la Premeaux-Prissey se venden bajo la denominación de Nuits-Saint-Georges y como Côte de Nuits Villages. Comblanchien da nombre a la costura de piedra caliza en el medio de la Côte d'Or. Su vino se vende como Côte de Nuits Villages. El pueblo más meridional de Corgoloin también está cubierto por la denominación Côte de Nuits Villages.

CÔTE DE NUITS es la región casi más importante de la Bourgogne. Esta zona rodea al pueblo de Nuits Saint Georges al sur de DIJON. Produce unos vinos de extrema calidad y de fama mundial; los dos más conocidos son "ROMANEE CONTI" y "La TACHE".

CÔTE DE NUITS tiene muchísimos vinos clasificados GRAND CRUS donde los precios son altísimos. Estos vinos poseen una estructura con muchos taninos y una riqueza y carácter a la vez sedosos y potentes. Después de muchos años de guarda, estos vinos adquieren aromas terciarios basados en especias, cuero viejo, bosque y de violeta. Se pueden guardar entre 10 y 30 años sin dificultad alguna.

La cepa principal es PINOT NOIR para los tintos. Los suelos son calcáreos con un poco de arcilla.

CÔTE DE BEAUNE

La zona de la **Côte de Beaune** se sitúa en la parte sur de la Côte d'Or, la cresta de piedra caliza que alberga a los grandes nombres del vino de Borgoña . El Côte de Beaune comienza entre Nuits-Saint-Georges y Beaune, y se extiende hacia el sur durante unos 25 km hasta el río Dheune . La tendencia de la producción de vinos tintos continúa de la Côte de Nuits hacia el norte, a lo largo de Beaune, a pesar de los vinos se vuelven más ligeros y más perfumados. Más hacia el sur se encuentran los grandes nombres de Borgoña blanco como Meursault y Chassagne-Montrachet . El extremo sur del distrito ve un retorno a los vinos tintos en Santenay que continúa a través de la Dheune en el Chalonnaise. Esta mezcla de uvas Pinot Noir y Chardonnay refleja la geología en el sur de Costa d'Or que es más variable que en el norte.

El vino de Borgoña explica las clasificaciones locales en más detalle. Por encima de la base del AOC Bourgogne se encuentra Côte de Beaune Villages, una denominación general para los vinos de uno o más de 16 pueblos del distrito de exclusión de Aloxe-Corton, Pommard, Volnay y Beaune. Cuatro viñedos en una colina sobre Beaune reciben la denominación confusa de Côte de Beaune. Los Hautes-Côtes de Beaune son una denominación diferente para las colinas al oeste de Beaune.

Denominaciones individuales 'pueblo' son el siguiente paso, seguido por el Premiers Crus, que corresponden aproximadamente a los viñedos individuales que no son lo suficientemente buenos para el estado de Grand Cru. "Premier Cru" por sí mismo se refiere a una mezcla de varios viñedos Premier Cru, vino elaborado con un solo lugar va a decir "Premier Cru" seguido del nombre de la viña.

Los "Cortons" en Aloxe-Corton son los únicos Grand Cru, vinos tintos en el distrito. Lo mismo Commune tiene uno de los grandes vinos blancos del Grand Cru de Corton-Charlemagne (que se

extiende en Pernand y Ladoix), mientras que la familia Montrachet Grand Crus son más al sur, dividido entre Puligny-Montrachet y Chassagne-Montrachet.

CÔTE DE BEAUNE SE SITÚA AL Sur de CÔTE DE NUITS y de la ciudad de DIJON. Hacen vinos tintos y blancos con guardas entre 5 y 15 años según las añadas. Los vinos más conocidos son el POMMARD, sinónimo de gran vino de Bourgogne y que lleva también el nombre del pueblo que lo rodea. Pertenece a las primeras clasificaciones de 1936 que se hicieron en la Bourgogne. Los suelos son arcillosos y calcáreos con piedras y algo de roca con compuestos férricos. El estilo de sus vinos es de color profundo con aromas intensos, mucho cuerpo y un bouquet con notas de arándanos, grosellas y cerezas. Con el tiempo estos aromas evolucionan hacia notas del bosque, cuero y chocolate. La uva también es PINOT NOIR para los tintos y CHARDONNAY para los blancos.

AUXERROIS ET TONNERROIS

Dos denominaciones (Irancy y San Bris) y siete denominaciones regionales (Borgoña Chitry, Côte Saint-Jacques, Côtes d'Auxerre Coulanges-la-Vineuse, Epineuil, Truenos y Vézelay) conforman los viñedos de la Auxerrois y Tonnerrois que producen vinos aromáticos, agradables y asequibles.

En el universo interrumpieron, competitivas denominaciones AOC regionales del Yonne que están haciendo bastante bien. Pueden decir gracias al mercado parisino. La historia pasada y reciente muestra que uno de los factores esenciales para un viñedo crece y permanece cerca de las oportunidades de mercado y/o de comunicación. Una de las grandes oportunidades de los viñedos de Yonne siempre ha sido encontrar pequeñas parcelas a 150 kilómetros de París. Muchos parisinos tienen segundas residencias en el Yonne y vienen para repostar las "fuentes" locales.

Otra ventaja de peso para estos rojos y blancos Yonne, con precios regionales. Vendidos entre 5 y 10 € por botella (rojo y blanco), se trata de "crisis vino", los que uno no se raya la lista cuando la cartera es más ligera. Terroir, descubrimos en estos suelos viñedos, islas, cuya superficie está cubierta en gran parte con una gran grava caliza. Está decorado con fósiles de ostras que forman el suelo de Kimméridgien, hecho famoso por los vinos de Chablis. En profundidad, la formación de grandes bancos de piedra caliza de marga Portlandian intercaladas y fisuras, en algunos lugares, pueden ser muy importantes.

Vézelay, una masa de piedra caliza imponente queda al ras con capa de arcilla fina. A Saint-Bris-le-Vineux, al sur de Auxerre, que defiende ferozmente la Sauvignon que le valió a la viña para obtener el AOC Saint-Bris de cosecha 2002. Esta zona desconocida de Borgoña del norte, cerca de la Chablis Chardonnay de los océanos, es de hecho foco de resistencia Sauvignon. Una isla en los aceros. Loire Saint-Bris sin embargo, no es Sancerre o Pouilly. Otras tierras, otras prácticas, otros perfiles. Borgoña del Cabernet ofrece una mineralidad más discreta que sus vecinos más grandes, pero su gama aromática frutal asegura su finura y seducción, uvas que se cosechan cuando están maduras.

Su ramo, luego, entrega un festival de cítricos: naranja compite con pomelo, limón con un fondo de notas vegetales de la hierba recién cortada. En la boca, la vivacidad aún está presente, y un pico de mineralidad marca el final. En segundo lugar Auxerrois denominación, Irancy. Estamos aquí en el corazón de la región de nacimiento de los vinos tintos de la Auxerrois. El Irancy finage toma la forma de teatros romanos de medio punto. Viñedos y huertos de algunas laderas se caían, gradas, a la etapa ocupada por el pueblo desde el siglo quinto. Los monjes de la abadía de Saint-Germain de Auxerre plantaron las primeras vides, los registros escritos más antiguos se remontan a 861.

Un Irancy, la historia de la vid, se puede disociar de la formación de hielo, 1830. 450 hectáreas están plantadas de vid en el cuenco de Irancy. Las viñas cubren todo. El vino se vende cerca de la capital. Siglo XIX, el ferrocarril trae la competencia de los vinos del sur de Francia. La filoxera da el tiro de gracia y las cerezas se hacen cargo. La replantación se reanudó a principios del siglo XX, obstaculizada por las guerras. La cereza continúa su camino para llegar a un "pico" en 1000 hectáreas en el departamento de Yonne, a principios de 1970 y 1976 probablemente marca el

último buen año para esta fruta, que desde entonces ha dejado de producirse por "decadencia". Cada región tiene su estilo de Irancy: Palotte, elegancia, austeridad Costa Moutier, aunque con un punto común a todos los Irancys bien nacidos y bien educados, una capacidad real de guardia. La curiosidad, el "teatro" de Irancy sigue siendo una de las últimas escenas a acomodar un actor francés, ayer popular, hoy olvidado. Tal vez importada en la Galia en el momento de la dominación romana, la vid César abarca cuatro hectáreas de viñedos en la pequeña Irancy. Está especialmente presente en Palotte, alrededor de 1,5 hectáreas. Variedad de uva caprichosa, madura. César es difícil, pero trae el material y el color en el año favorable. Reconoce después de la cosecha en el tono rojo de la vid.

AUXERROIS ET TONNERROIS. Región al Sur de Chablis, entre las ciudades de AUXERRE y TONNERRE. Suelos arcillosos y calcáreos, produce vinos blancos y tintos con las mismas cepas que en otras regiones, es decir: PINOT NOIR y CHARDONNAY.

Los tintos son de gran calidad como los BOURGOGNE-COTES SAINT JACQUES o los BOURGOGNE VEZELAY pero con un estilo más ligero que sus vecinos situados más al sur de la Bourgogne.

VIÑEDOS DE BOURGOGNE



VIÑEDOS CHABLIS



VIÑEDOS CÔTE D'OR



VIÑEDOS CÔTE CHALONNAISE



VIÑEDOS MACONNAIS



VIÑEDOS BEAUJOLAIS



VIÑEDOS CÔTE DE NUITS



VIÑEDOS CÔTE DE BEAUNE



VIÑEDOS AUXERROIS

LAS CEPAS Y LA VINIFICACIÓN DEL BOURGOGNE

Las tres principales cepas de Bourgogne son bien conocidas: Dos para los tintos, el PINOT NOIR y el GAMAY y una para los blancos, el CHARDONNAY. Si el Pinot Noir y el Chardonnay son plantados en el mundo entero, el Gamay es menos conocido salvo en el valle del LOIRA. Las otras cepas, ALIGOTE, no existen fuera de la Bourgogne y el SAUVIGNON casi ni se utiliza pero es conocido en Francia por dar vinos blancos en BURDEOS.

PINOT NOIR: Es una cepa que se cultiva con dificultad ya que es muy delicada. Se utiliza al límite del Norte de su cultivo pero es ahí donde da los mejores crudos, en CÔTE D'OR, donde los grandes vinos figuran entre los mejores del mundo.

LE GAMAY: Esta cepa no tiene buena fama por ser muy producida. Es verdad que mal trabajada puede dar vinos muy ligeros, claros, insípidos donde la maceración carbónica es la única que puede dar ciertos aromas interesantes. Hay que limitar su rendimiento para que dé vinos más golosos y para que se parezcan un poco a sus vecinos de CÔTE D'OR. Se está hablando hoy para quizás reemplazar estas cepas por otras como la SYRAH.

CHARDONNAY: Está sumamente unido a la Bourgogne y sin embargo existe una cepa internacional que es el Chardonnay. Es una cepa que se encuentra muy a gusto en estas tierras gracias a los suelos calcáreos. Puede dar aromas distintos según la vinificación, el envejecimiento y la tierra. Se pueden descubrir aromas a mantequilla o a pan horneado en los Bourgognes blancos criados en bodega de roble.

L'ALIGOTE: Cepa simple y rústica destinada a producir vinos de mesa o jóvenes, poco complejos. Algunos de ellos pueden tener más carácter. Solo los que se producen con la apelación ALIGOTE -BOUZERON.

SAUVIGNON: Está presente en muy poca cantidad en las regiones de la Bourgogne. Dan vinos muy aromáticos cerca de L'YONNE. Su uso esta mucho más extendido en la regios de BURDEOS.

VINIFICACION DEL BOURGOGNE

LOS BOURGOGNES TINTOS: El PINOT NOIR pide un equilibrio muy sutil en su maduración y en lo que el viticultor puede extraer de él; Recogido demasiado temprano o en una añada muy fría, puede dar aromas vegetales y un vino ligero con una acidez excesiva. Recogido demasiado tarde, dará vinos pesados, alcohólicos y sin finura. Antes, se conservaba la grapa del racimo en la crianza del vino para encontrar una mejor estructura de taninos, pero esta práctica cada vez se usa menos. La crianza en barricas usadas se expande cada vez al contrario de Burdeos donde se estilan más las barricas nuevas (en regla general, en Burdeos las cambian cada 2-3 años). Se intenta durante el proceso de elaboración que el vino esté lo menos posible en contacto con el aire. Prácticamente no se filtran los vinos.

LOS BOURGOGNES BLANCOS: Los blancos son menos exigentes en su elaboración. Si se trata de un 1º CRU o de un GRAND CRU de la CÔTE D'OR o de CHABLIS la crianza se realizará en barricas de roble más pequeñas Si son otros vinos, la crianza se hará en depósitos de acero inoxidable o de cemento, para preservar frescor o ligereza conservando una fruta simple y gustosa. A veces, antes de meter en botella, se suele hacer una crianza en barricas de roble hasta la maloláctica para añadir complejidad al vino. Se conservan las lías en la crianza y prácticamente tampoco se filtran. Los grandes crudos se benefician además de un "Bâtonnage" (mezcla de las lías con la ayuda de un bastón en la barrica). Eso le aporta complejidad, amplitud y aspecto graso.

HOSPICIOS DE BEAUNE

Creados en 1452 por Nicolás ROLIN et GUINONE de SALINS para socorrer y curar a los pobres. Los HOSPICIOS DE BEAUNE poseen un vasto dominio de más de 60 Ha gracias a donaciones privadas y dotado de 1º crudos y grandes crudos. Cada año, los vinos del dominio son vendidos por barricas de 228 litros el tercer domingo de noviembre, en la venta de caridad más grande de vinos del mundo.

Organizada desde 2005 por la casa Christie's esta venta se desarrolla mediante el método de las velas encendidas. El producto de esta venta (2,8 millones de €uros en 2008) sirve como siempre a financiar el Hotel DIEU, hospital con los últimos avances tecnológicos en medicina. Los precios obtenidos en la subasta sirven también para dar indicación del precio medio de los vinos de Bourgogne en cada añada.



L'Hôtel-Dieu de Beaune est couronné d'un toit de tuiles colorées et vernissées

LES GRANDS VIGNOBLES DU MONDE

La Romanée Conti



Romanée-Conti es un *Appellation d'origine* (AOC) y Grand Cru viñedo de vino tinto en la Côte de Nuits subregión de Borgoña, Francia, con Pinot Noir como la variedad de uva principal. Se encuentra dentro de la comuna de Vosne-Romanée y es un monopolio de la bodega Société Civile du Domaine de la Romanée-Conti, que lleva el nombre de este viñedo. Romanée-Conti fronteras en La Romanée en el oeste, Richebourg en el norte, Romanée-Saint-Vivant en el este y la calle La Grande en el sur. El AOC se creó en 1936.

El vino de la viña se encuentra entre los más solicitados, y caros, en el mundo. En octubre de 2010, 77 botellas vendidas por un total de US \$ 750.609 (aproximadamente \$ 9.748 cada uno) en una subasta; 3 botellas de la década de 1990 de la vendimia se vendieron por US \$ 72.000 en 2013.

Romanée-Conti ha sido llamado "uno de los grandes vinos del mundo y el más perfecto, así como el más caro de Borgoña. Con un ramo de violetas contundente mezclado con un aroma de cereza, una túnica de rubí vivo y profunda, suavidad una finura excepcional". El vino ha sido muy bien considerado por siglos. En 1780, el arzobispo de París declaró "de terciopelo y satén en botellas."

Una entrada de catálogo 1794 para una subasta de la viña durante la etapa revolucionaria afirmó que: Es un viñedo famoso por la excelente calidad de sus vinos. Su situación en el territorio viña de Vosne es la más ventajosa para la perfecta maduración de la uva; mayor en el oeste que en el este, que recibe los primeros rayos del sol en todas las estaciones, siendo por lo tanto imbuido del impulso del calor mayor del día No podemos ocultar el hecho de que el vino de La Romanée es el más excelente de todos los de la Costa de Oro e incluso de todos los viñedos de la República francesa: El tiempo lo permite, este vino siempre da sí de las de los otros *terruños* de predilección; su brillante y aterciopelado color, su ardor y su encanto aromatizan todos los sentidos. Bien cuidado, siempre mejora a medida que se acerca a su octavo o décimo año.



Crítico de vinos, Clive Coates, alabó la Romanée-Conti como: "El ejemplo más puro, más aristocrático y más intenso de Pinot Noir que pueda imaginar. No sólo el néctar. Un criterio con el que juzgar todos los demás borgoñas" Roald Dahl vez escribió de él, "el sentido para mí este perfume ¡Breathe este ramo!, ¡Pruéballo! Bébelo! Pero nunca trate de describir !Imposible dar cuenta de tal delicadeza con las palabras! para beber Romanée-Conti es equivalente a experimentar un

orgasmo a la vez en la boca y en la nariz".

El viñedo actualmente conocido como Romanée-Conti ha tenido varios nombres a través de los siglos. Inicialmente se denominó Cru de Clos, cuando era propiedad de la Iglesia, la cual, a través de la Abadía de Saint-Vivant, que una vez fue el dueño de la mayor parte de los viñedos de hoy Grand Cru en Vosne-Romanée régimen de alquiler, la viña Romanée-Conti de una base a largo

plazo. En 1631, el viñedo pasó por matrimonio con Philippe de Croonembourg, una Fleming , que era el señor de Saint-Genois. En ese momento, el nombre fue cambiado a La Romanée, pero no se sabe en qué se refiere el nombre, manera confusa, la Romanée es también el nombre del vecino subida inmediata de la viña, pero los dos viñedos han sido siempre bajo propiedad separada, en lo que se conoce. En la década de 1750, el precio del vino La Romanée de De Croonembourg era de seis a siete veces más alta que el vino Clos de Vougeot, y se vende en feuilletes, la mitad del tamaño de barriles de 114 litros. En 1760, la viña fue adquirida por André de Croonembourg por Jean-François Joly, actuando en nombre de Luis Francisco I de Borbón, el príncipe de Conti .

El viñedo ya se llevó a cabo en alta estima en ese momento, y el príncipe pagó un alto precio por ello, 8.000 libras, por lo visto, junto con una suma adicional debajo de la mesa. Esto fue casi diez veces el precio por unidad de superficie que había sido pagado por otra viña de gran prestigio, Clos de Bèze, diez años antes. La leyenda cuenta que el precio más alto era el resultado de una guerra de ofertas entre el Príncipe de Conti y Madame Pompadour, pero esto se ha demostrado que es un mito creado por los habitantes de Vosne añadido al prestigio y la mística de la viña. En 1764 el Príncipe de Conti procedió a cambiar el nombre de la viña para incluir su propio nombre. En el marco del Príncipe de la propiedad de Conti, el vino se reservó para su propio consumo en lugar de venderse.



En 1793, a raíz de la Revolución Francesa, Romanée-Conti fue capturado en el último príncipe de Conti por el estado; y se subastó en 1794, simultáneamente con La Tache. Romanée-Conti terminó siendo comprado por Nicolas Defer de la Nouerre, que luego lo vendió a Julien Ouvrard , en 1819, por 78.000 francos. En 1869, fue vendido por última vez, cuando fue comprado por Jacques-Marie Duvault-Bloch, el ancestro del de Villaines (incluyendo Aubert de Villaine), una de las dos familias que aún poseen el Domaine de la Romanée-Conti.

En 1855, cuando Jules Lavalley publicó su clasificación de los viñedos de Borgoña,

Romanée-Conti fue uno de los que se coloca en la más alta de las cinco categorías, *tête de vino base*.

Romanée-Conti fue uno de los viñedos de Borgoña pasando a ser replantados con el injerto de vid después de la epidemia de la filoxera que lo atacó, a pesar de la disminución de las cosechas debido a la disminución de vigor de las vides. El último de añadas del pre-phyllloxeric fue 1945, cuando la cosecha se redujo a sólo una décima parte de la producción de hoy en día, o alrededor de 2,5 hectolitros por hectárea, lo que significaba que sólo 600 botellas fueron producidas en esta añada. A pesar de ello la pequeña producción y el consumo continuo del vino, miles de botellas afirmaban ser Romanée-Conti 1945 se han comercializado a través de las décadas, incluyendo botellas de gran formato que no fueron llenadas por el dominio en esa época. Así, se ha llegado a la conclusión de que Romanée-Conti 1945 se forjó en un grado inusualmente alto.

Después de la cosecha de 1945, fueron arrancados los viñedos viejos y la viña en barbecho. El viñedo fue replantado en 1947, y las añadas Romanée-Conti se produjeron después de la reimplantación hasta 1952. Incluso antes de la replantación, añadas Romanée-Conti de los años pre-Segunda Guerra Mundial fueron muy apreciadas. El burdeos más caro de la carta de vinos de la ciudad de Nueva York Club 21 en 1945 era un 1929 Romanée-Conti venta por \$ 18 en el momento (cuando una cena completa en el Club habría costado tan poco como \$ 15, y cuando los

hombres de la clase trabajadora y las mujeres pagan \$ 0.35 o \$ 0.50 por un almuerzo barato en el Automat).



Desde 1985, Domaine de la Romanée-Conti ha practicado la agricultura ecológica en la viña.

Crítico de vino, Hugh Johnson, escribiendo en 2005, describe lo difícil que era para comprar botellas de Romanée-Conti de la viña.

La asignación es una forma de diplomacia comercial utilizado para aprovechar el valor de algo codiciado para vender lo que es menos codiciado. Nadie puede comprar una botella de Romanée-Conti solo, es decir, sin necesidad de comprar otros vinos. En primer lugar debe estar en la lista de correo, que pronto se genera una lista de espera para obtener su nombre en la lista de correo. Luego viene una alerta de correo electrónico: la oferta es mañana. Deje todo y se destacan por el cartero.

En enero de 2010, la viña fue víctima de un intento de extorsión, cuando una nota que se dejó en el viñedo amenazando la destrucción de la viña por el envenenamiento, por el cual se pagó un millón de euros. Dos vides fueron “asesinadas” con herbicidas como prueba de la intención seria. Una operación policial resultó con la detención del culpable, Jacques Soltys. Soltys más tarde se suicidó en la cárcel. Su hijo Cédric, que presuntamente actuó como cómplice, se dice que está en espera de juicio.



Viñedos nevados en la zona norte de la Región de la Bourgogne

CAPÍTULO 2: VINOS A CATAR EN ESTA REUNIÓN TÉCNICA



CHABLIS 1º CRU	“ MONTEE DE TONNERRE ”	2011
MOREY SAINT DENIS	“ JEAN BOUCHARD ”	2011
VOLNAY 1º CRU	“ CLÔS DES ANGLES ”	2004
POMMARD	“ DOMAINE FRANCOIS XAVIER DE VAUX ”	2011

VIÑEDOS DE LA BOURGOGNE



CHABLIS 1º CRU “ MONTÉE DE TONNERRE ” 2011



Nuestros vinos son reconocidos por su gran pureza aromática, seguimos prefiriendo el equilibrio y la elegancia sobre el poder y la extracción. El vino es una expresión clásica de Borgoña, su denominación en general y de su tierra en particular. Los métodos de cultivo utilizados contribuyen a la individualización y la elaboración del vino a huir de los excesos y buscar el lugar del punto de equilibrio o el terruño de Borgoña encontrar todo el espacio que se merece. La cosecha es totalmente manual y mediante el uso de prensas neumáticas, podemos ajustar nuestras prensas en función de la calidad de las uvas y el perfil de la vendimia. Después de un trasiego luz, el mosto se decanta principalmente en barriles de 600 litros y 228 L también donde la fermentación alcohólica y maloláctica.

Utilizamos aproximadamente 5 a 20% de roble nuevo con la madera principalmente de la Allier, en la tostada larga y la luz. El primer trasiego se lleva a cabo después de aproximadamente un año de maleza Elevage para comenzar la segunda fase (4-6 meses) en depósitos de acero inoxidable para mantener la frescura y el poder para el vino. Concluimos esta granja con una ligera clarificación seguido de un vino de filtración de manera similar respetuosa antes de pasar botellas.

Amarillo. Salobres cítricos y frutas de hueso y florales mezcladas en la nariz. La textura es muy atractiva, con un cuerpo completo aligerado por la acidez brillante. El 2011 Montée de Tonnerre es armonioso y elegante y un destacado de la cosecha mixta.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

VINO: **CHABLIS 1er CRU** BODEGA: **MONTÉE DE TONNERRE** D.O.C.: **BOURGOGNE**
UVA: **CHARDONNAY** AÑADA: **2011** GRADOS: **13º**

VISTA

ASPECTO: **EXCELENTE**
LIMPIDEZ: **BRILLANTE**
INTENSIDAD/COLOR: **EXCELENTE**
MATICES: **AMARILLO**
NOTA VISTA: **9 / 10**

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: **MUCHA**
FINURA O ELEGANCIA: **MUY BUENA**
MATICES AROMÁTICOS: **FRUTAS FRESCAS, HIERBA, VAINILLA, PIÑA, HERBÁCEOS**
NOTA NARIZ **27 / 30**

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: **ELEGANTE**
INTENSIDAD: **MUY BUENA**
FRANQUEZA: **MUY BUENA**
CALIDAD: **EXCELENTE**
PERSISTENCIA: **EXCELENTE**
TANINOS:
ACIDEZ/AMARGOR: **POCO**
SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS **Frutas frescas. Ligero toque a madera a medida que pasa por boca.**
Recuerdo 100% a un Champan, salvando las burbujas
NOTA BOCA **/ 60**

CONCLUSIÓN/CALIDAD: **GRAN VINO**

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: **No parece un gran vino. Entrada ligera en boca que va subiendo su potencia. Tiene cuerpo y parece que deja un aceite en la boca que potencia su sabor**

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA **94 / 100**



MOREY SAINT DENIS “ JEAN BOUCHARD “ 2011

Morey-Saint-Denis es un viñedo de 135 hectáreas situado en Costa Nuits entre Gevrey-Chambertin en el norte y en Chambolle-Musigny al sur.

Las plantas *bajas* son de piedra caliza de color marrón, arcilla, piedra caliza dura en Bathoniano, marga Superior Bajociano y canchales de guijarros.

Varietalidad de uva 100% Pinot Negro.

La vinificación en depósitos abiertos con temperatura controlada 28/30 ° C pigeage continuación, de entre 12 a 14 meses en barricas de roble con un 15% máximo de barricas nuevas.

CATA

Vestido: una bella rubí, profundo.

Nariz delicadamente amaderada con un toque de maleza, musgo y algunas notas animales. Una nariz abiertamente floral ofrece frutas de bayas rojo junto con toques de tallos y tierra blanda que también se reflejan por el picante, sabores intensos de peso medio y puros para reproducir detalles finos en la final mineral-descendido, seco, limpio y solución salina. Eso está muy bien para su nivel que es moderadamente firme y construido para la guarda de mitad de período. Beber 2018+ Nota especial: 'excepcional'

Boca hermosa, estructura con taninos dulzor alrededor recubiertos. Vino dejando un final aromático. Beber 2018+ Nota especial: 'excepcional'

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO
HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

VINO: **MOREY-SAINT DENIS** BODEGA: **JEAN BOUCHARD**
UVA: **PINOT NOIR** AÑADA: **2011**

D.O.C.: **BOURGOGNE**
GRADOS: **13°**

VISTA

ASPECTO: **MUY BIEN**

LIMPIDEZ: **LIMPIO. RIBETE TRANSPARENTE. LÁGRIMA MUY LIGERA PARA SER UN VINO DE 13°**

INTENSIDAD/COLOR: **MUY BIEN**

MATICES: **CEREZA PICOTA**

NOTA VISTA: **8 / 10**

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA / FINURA O ELEGANCIA: **Intensamente carnoso / Reductor Petróleo / Frutos rojos**

MATICES AROMÁTICOS: **HERBÁCEOS. MINERALES**

NOTA NARIZ **20 / 30**

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: **NORMAL**

INTENSIDAD: **BUENA. PERSISTE EN BOCA**

PERSISTENCIA: **NORMAL**

TANINOS: **VERDES. LIGERAMENTE ASTRINGENTES**

ACIDEZ/AMARGOR:

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: **Taninos verdes, ligeramente astringentes. Probablemente soportaría más alcohol para mejor equilibrio. Ligera acidez. Pimienta / Cayena. Sabor calizo, mineral. Recuerda a cuero.**

NOTA BOCA **42 / 60**

CONCLUSIÓN/CALIDAD: **BUENO**

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: **No es un vino suave. Ligero desequilibrio. Mineral.**

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA **70 / 100**

VOLNAY 1º CRU “ CLÔS DES ANGLÉS ” 2004



Volnay vino se produce en la comuna de volnay en Côte de Beaune de Borgoña , y en algunos viñedos en la comuna de Meursault . El *Appellation d'origine* (AOC) Volnay sólo se utiliza para el vino tinto con Pinot Noir como la variedad principal de uva. No hay Grand Cru viñedos dentro de Volnay, pero varios de gran prestigio Premier Cru viñedos. El AOC fue creado en 1937.

En 2008, había 206,7 hectáreas (511 acres) de superficie de viñedo fue en la producción de vino en el pueblo de Volnay y el nivel Premier Cru, y se produjo 7,733 hectolitros de vino, lo que corresponde a poco más de 1 millón de botellas.

Las regulaciones de AOC también permiten que hasta un 15 por ciento total de Chardonnay , Pinot blanc y Pinot gris como las uvas de accesorios en los vinos tintos, pero esto no se practica muy a menudo. El rendimiento de base permitido es de 40 hectolitros por hectárea. Las uvas deben llegar a un vencimiento de al menos el 10,5 por ciento de alcohol potencial para el vino de las aldeas y el 11,0 por ciento para el vino Premier Cru.

El estilo de vino Volnay es típicamente ligero y aromático, y elegante lugar de gran alcance, con mucho menos tanino que los vinos Pommard desde el pueblo vecino.

Vista. Vino rojo

Nariz. Crujiente, Amplitud, Profundidad y mineralidad

Boca. Equilibrado, Largo, Fruta fresca, fina y aterciopelada

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

VINO: **VOLNAY 1º CRU** BODEGA: **CLÔS DES ANGLÉS** D.O.C.: **BOURGOGNE**
UVA: **PINOT NOIR** AÑADA: **2004** GRADOS: **11º**

VISTA

ASPECTO: **REGULAR**

LIMPIDEZ: **OPACO. TURBIO**

INTENSIDAD/COLOR: **REGULAR**

MATICES: **TEJA. RIBETE ANARANJADO**

NOTA VISTA: **7 / 10**

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: **BASTANTE**

FINURA O ELEGANCIA: **POCA**

MATICES AROMÁTICOS: **ESPECIAS. MINERALES**

NOTA NARIZ **24 / 30**

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: **BUENO**

INTENSIDAD: **REDONDO. GOLOSO**

FRANQUEZA: **BUENA**

CALIDAD: **BUENA**

PERSISTENCIA: **NORMAL**

TANINOS: **UN TOQUE ASTRINGENTES**

ACIDEZ/AMARGOR: **POCO**

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: **TIERRA. BOSQUE HÚMEDO. ANIMAL**

NOTA BOCA **51 / 60**

CONCLUSIÓN/CALIDAD: **BUENO HACIA MUY BUENO**

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

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA **81 / 100**

POMMARD "DOMAINE FRANCOIS XAVIER DE VAUX" 2011



Pommard acciones con Chablis, privilegio de estar entre las denominaciones de Borgoña más reconocidos en el extranjero. Particularmente apreciado por Victor Hugo, el Pommard es de suelos arcillosos y calcáreos, ferruginosos, que producen un vino robusto, tánico, con múltiples sabores que evocan grosella negra, ciruela, pimienta y cuero. Con un muy buen potencial de guarda, este vino es muy fuerte, con seguridad, uno de los vinos más fuertes de Borgoña.

Ahora se presenta De Vaux Francois Xavier vinos en viñedos industriales, productores y ventas de los productores directos, mientras que florecen en 2002 la entrega de productos y servicios de los clientes la más alta calidad, incluyendo, entre otros: **Xavier De Vaux, vinateros, Francois,**. La industria del vino, los productores y los productores de venta directa que tienen una gran competencia, pero nuestra sociedad de Vaux Francois Xavier bodega que tienen la confianza de muchos clientes. Es hora para usted.

Envejecido en barricas de roble durante 14-16 meses (20-25%) nuevo con una variedad de barriles (Tronçais, Allier y Vosgos) de tostado medio.

Vista: rojo intenso

Aroma: frutos rojos (cereza y ciruela), especias, ahumados, vainilla y tostado claro.

Boca: seco, medio - taninos de cuerpo, suaves y abundantes con final persistente.

Armonización: Las aves de corral, carne de caza, carnes rojas, queso curado

Variedad: Pinot Noir 100%

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

VINO: **POMMARD** BODEGA: **DOMAINE FRANCOIS XAVIER DE VAUX** D.O.C.: **BOURGOGNE**
UVA: **PINOT NOIR** AÑADA: **2011** GRADOS: **13**

VISTA

ASPECTO: **BIEN**

LIMPIDEZ: **LIMPIO**

INTENSIDAD/COLOR: **BIEN**

MATICES: **CEREZA PICOTA. RIBETE TRANSPARENTE MENOS MARCADO**

NOTA VISTA: **8,50 / 10**

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: **NORMAL**

FINURA O ELEGANCIA: **MUY BUENA**

MATICES AROMÁTICOS: **TABACO. PIMIENTA. ESPECIAS. TOSTADOS**

NOTA NARIZ **24 / 30**

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: **ELEGANTE**

INTENSIDAD: **BUENA**

FRANQUEZA: **MUY BUENA**

CALIDAD: **MUY BUENA**

PERSISTENCIA: **NORMAL**

TANINOS: **LIGEROS**

ACIDEZ/AMARGOR: **POCO**

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: **FRUTA NEGRA. ESPECIAS**

NOTA BOCA **50 / 60**

CONCLUSIÓN/CALIDAD: **BUENO. MUY BUENO**

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: **El vino que mejor ha maridado con el plato de carne. Vino redondo. Falta un par de años. (Ligera acidez). División de opiniones en la mesa. De muy buen Vino a Vino normal.**

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA **82,50 / 100**



MENÚ

- *Ensalada templada de langostinos con tartar de aguacate*



- *Crepe relleno de bechamel de carrilleras con Salsa de pimientos del piquillo*



- *Merluza al horno con salsa de txangurro*



- *Solomillo de vaca con salsa Roquefort*



POSTRE

- *Tiramisú con helado*

FOTOGRAFÍAS DE LA REUNIÓN





Michel Saunier agradeció a los asistentes la atención prestada a la Conferencia de los vinos de la Región de Bourgogne y a la confección de las Fichas de las Catas. Igualmente agradeció a Antton, propietario y chef de cocina del restaurante Kaskazuri por la armonía de los platos con el menú ofrecido. Un servicio correcto y cada plato en su punto.

Comenta que la Conferencia se ha alargado en su exposición, por ser muy extensos los diferentes apartados de cada Vino de Bourgogne, condicionando a que en una próxima Reunión Técnica habrá que exponer los Temas que han quedado pendientes.

La asistencia escasa de socios, como exponía el secretario al principio, ha sido motivada su ausencia por enfermedad y por Temas de trabajo. Desear desde aquí una rápida recuperación a los que no han podido asistir por enfermedad y un ferviente deseo para que en la próxima Reunión de Ciclo se encuentren totalmente recuperados.

El secretario, Jesús Rodríguez comenta que se va a enviar un correo referente a la Lotería de Navidad. Las participaciones serán de 5,00 €uros cada una, participando con 4,00 €uros en el número de la Lotería y dejando 1 €uro para el sorteo de un lote de vino de Comercial Lastur, que coincida con los tres últimos números del premio Gordo de la Lotería de Navidad. Se confeccionarán talonarios de 20 Participaciones. Las participaciones irán numeradas.

