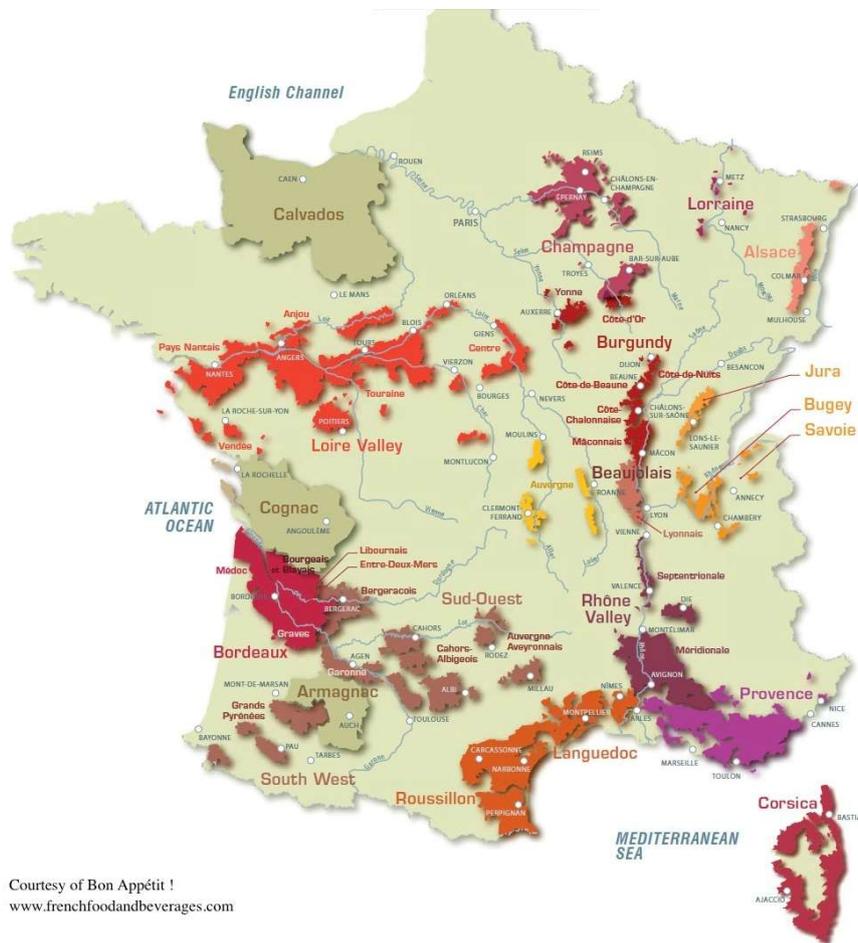




Cofradía del Vino El Tanino

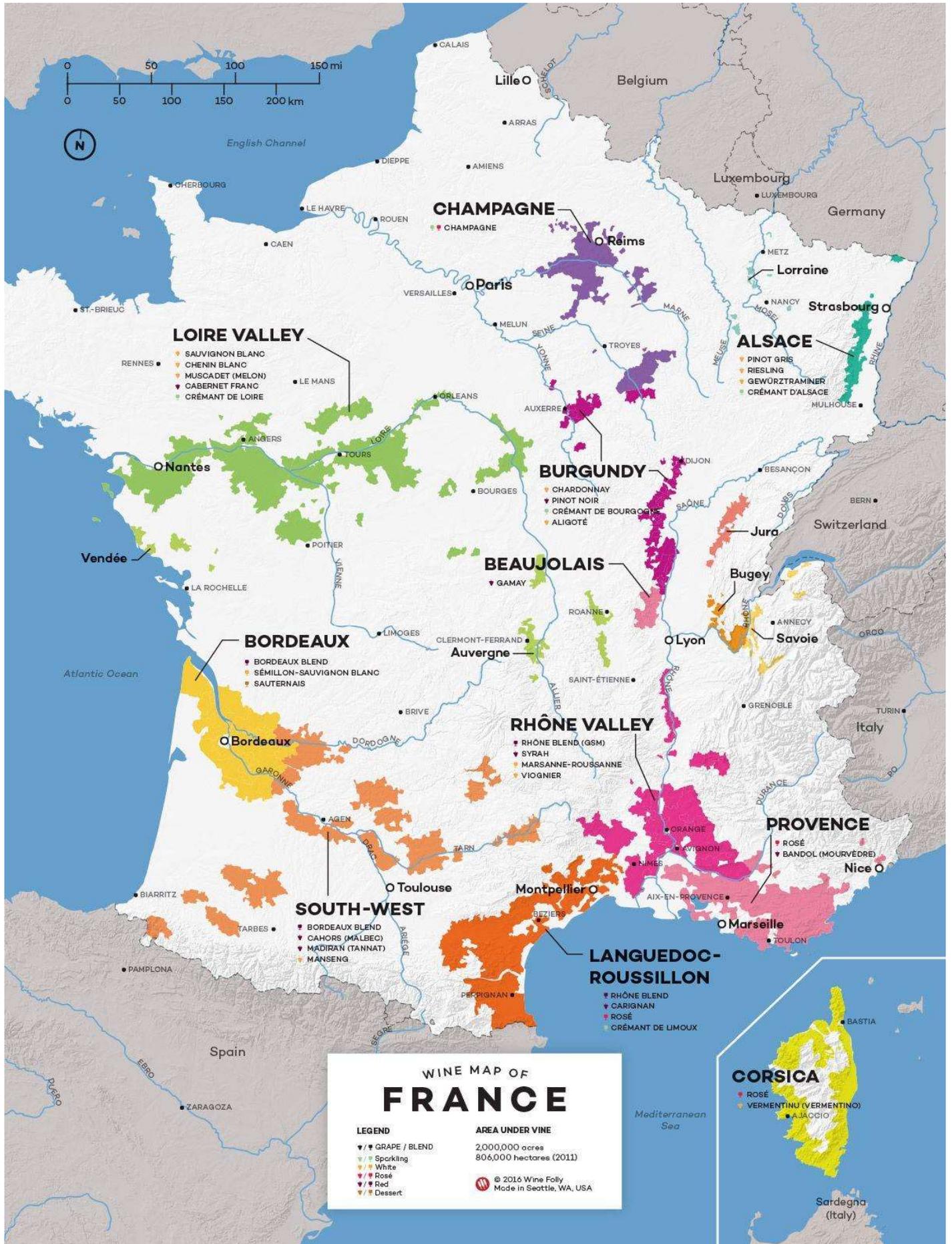
VINOS DE FRANCIA



Courtesy of Bon Appétit !
www.frenchfoodandbeverages.com

22 de Junio 2023

LAS REGIONES VINICOLAS DE FRANCE



El día 22 de Junio se celebró la Reunión Técnica LAS REGIONES VINÍCOLAS DE FRANCIA.

El presidente Sebas Olaizola saludó a los asistentes a esta Reunión Técnica que nos ha preparado Bernard Lalanne sobre las Regiones Vinícolas de Francia.

Con la proyección del Trabajo realizado por nuestro Cofrade Bernard Lalanne, y con la proyección de diapositivas, comienza explicando detalladamente las Regiones Vinícolas de Francia. Un trabajo exhaustivo que al finalizar recibió un merecido aplauso

Asistentes: Sebas Olaizola, Bernard Lalanne, José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Josu Basoco, Beatriz Álvarez, Ángel Fco. Rodríguez, Amaia Sanzberro, Virginia Albillos, Martín Arregui, Susana Arregui,

LAS 13 PRINCIPALES REGIONES VINÍCOLAS DE FRANCIA

1.- Región de Alsacia

2.- Región de Burdeos

3.- Región de Beaujolais

4.- Región de Borgoña

5.- Región de Champagne

6.- Región del Jura

7.- Región de Lorena

8.- Región del Valle del Loira

9.- Región de Languedoc-Rosellón

10.- Región de Provence-Corse

11.- Región de Saboya-Bugey

12.- Región del Suroeste

13.- Región del Valle del Ródano



1. Región de Alsacia

Ubicada en el noreste de Francia, junto a la frontera con Alemania, los viñedos de esta región abarcan una superficie de algo más de 15.000 hectáreas, en suelos de composición muy variada.

Sus vinos están fuertemente influenciados por la viticultura germánica y tienen un marcado carácter centroeuropeo en comparación con el resto de vinos franceses

En esta región suele predominar la producción de vinos monovarietales blancos principalmente de las variedades Riesling, Gewürztraminer y Silvaner. Esta última, de carácter algo menos ácido, puede madurar de manera muy distinta en función del lugar de cultivo, por lo que la zona de producción puede marcar el carácter del vino a elaborar.

Los vinos alsacianos elaborados a partir de Gewürztraminer se caracterizan por ser muy aromáticos, amplios, generosos y con matices especiados.

También se elaboran vinos a partir de otras variedades como la Muscat de Alsacia, la Pinot Blanc, la Tokay de Alsacia o Pinot Gris y la Pinot Noir.

El clima frío propio de la latitud de la región suele retrasar la maduración de las uvas, pero se ve moderado por la protección que ofrece a los cultivos la cordillera de los Vosgos, cobijándolos del exceso de vientos y lluvias.

Las principales Denominaciones de Origen (*Appellation d'origine contrôlée*) de la región de Alsacia son *Alsace AOC* y *Alsace Grand Cru AOC*.



2. Región de Burdeos

Burdeos es seguramente la región vinícola más conocida de Francia en todo el mundo. Se ubica íntegramente en el departamento de Gironde, dentro de la región de Aquitania.

Con unas 120.000 hectáreas de viñedos es una de la tercera región con más superficie cultivada de todo el país, y también tiene el tercer puesto en volumen de producción de vino. Además es la región francesa que más vinos con Denominación de

Origen Protegida produce (*Appellation d'Origine Protégée*) y la que más vinos exporta en general.

Las variedades de uva más empleadas en Burdeos incluyen la Merlot, la Cabernet Sauvignon y la Cabernet Franc para la elaboración de tintos; y la Sémillon, la Muscadelle, la Sauvignon Blanc y en menor medida también la Colombard, la Muscadelle y la Ugni Blanc, para los blancos.

Con más de 5000 bodegas, los vinos de Burdeos pueden llegar a ser muy diferentes entre sí, dependiendo de la subregión donde se elaboren, o de las normas marcadas por cada una de las 57 Denominaciones de Origen de la región. Entre las más conocidas: Bordeaux, Médoc, Margaux, Pauillac, Saint-Julien, Saint-Estephe, Graves, Pomerol, Saint-Emilion, Sauternes y Barsac.



3. Región de Beaujolais

Esta gran región vinícola se extiende desde el valle del río Saona, al este de Francia, hasta los alrededores del norte de Lyon, limitando con Borgoña por el norte.

Se trata de una región vinícola particular, cuyos cultivos se ven influenciados por la altitud de las viñas, a unos 500 m sobre el nivel del mar.

Es una de las dos regiones vinícolas francesas en las que aún es obligatoria la vendimia ma

nual, junto con la de Champagne.

Sus principales Denominaciones de Origen son: *Beaujolais AOC* y *Beaujolais-Villages AOC*, a las que se suma también la de los *crus de Beaujolais*, bajo la que se engloba la producción vinícola de algo más de una decena de municipios de la región

Beaujolais es conocida por sus vinos jóvenes, perfectos para acompañar carnes a la brasa, embutidos o quesos; y también por sus *crus* ideales con platos algo más contundentes y de sabores intensos.



4. Región de Borgoña

Localizada al sureste de París, en la parte este de Francia, la región vinícola de Borgoña es otra de las más famosas del mundo. Cuenta con cerca de 30.000 hectáreas de cultivos, repartidos en suelos muy variados, en los que predomina la composición caliza.

Se caracteriza tradicionalmente por la producción de vinos monovarietales, principalmente tintos.

Las variedades Chardonnay y Pinot Noir son las grandes protagonistas de la región. Dentro de Borgoña podemos diferenciar 6 regiones: Chablis y Yonne, Côte d'Or, Hautes Côtes, Côte Chalonnaise y Mâconnais.

El sistema de clasificación de las Denominaciones de Origen dentro de Borgoña es extremadamente complejo, habiendo prácticamente una Denominación por cada pueblo y por cada pago a lo largo de la región.



5. Región de Champagne

La región de Champagne es mundialmente famosa por sus vinos espumosos, aunque también se producen tintos, blancos y rosados, aunque en mucha menor medida.

Los viñedos de Champagne abarcan unas 35.000 hectáreas de cultivo ubicadas a unos 150 kilómetros al norte de París. Estos se ven afectados por las bajas temperaturas que hacen que las uvas necesiten algo más de tiempo para madurar.

Los vinos producidos en Champagne son muy apreciados por su calidad, siendo las uvas más utilizadas la Chardonnay, la Pinot Noir y la Pinot Meunier. Perfectos para acompañar entrantes, aperitivos, platos de pescado, carnes y postres.



6. Región del Jura

Se trata de una pequeña región ubicada en las montañas del macizo del Jura, cerca de la frontera con Suiza, que con tan solo 1.850 hectáreas de cultivos produce poco volumen de vinos, pero de gran calidad.

Las variedades más empleadas son la Savagnin, autóctona de la región, la Chardonnay, la Poulsard, la Trousseau y la Pinot Noir. Los blancos de la región del Jura se caracterizan por su llamativo tono amarillento pajizo.

De esta región también procede el Macvin, una mistela producida a partir de mosto de uvas de la región y aguardiente.



7. Región de Lorena

Ubicada al Noreste de Francia, esta región vinícola se extiende por las regiones de Moselle, Meurthe-et-Moselle, Meuse y Vosges. En sus terruños predominan la caliza, la arcilla y la arenisca. Se trata de uno de los viñedos más pequeños del país, ubicado en las laderas de Mosa, pero que sin embargo producen algunos de los vinos franceses más originales, como el Gris de Toul, un vino gris elaborado a partir de la variedad Gamay.

La variedad de uva blanca Auxerrois es autóctona de esta región. Entre los vinos producidos en el viñedo lorenés destacan el Côtes de Toul y el Moselle. La principal Denominación de Origen de la región es la AOC Côte de Toul, que incluye vinos tintos, blancos y el mencionado vino gris de Toul.



8. Región del Valle del Loira

Esta región vinícola se extiende a lo largo del valle, siguiendo el curso del río, en la parte oeste del país. Es muy conocida por la producción de vinos blancos de todo tipo, desde secos, semisecos, dulces e incluso generosos o espumosos, como el crémant. Son vinos afrutados y frescos, que presentan una gran variedad de colores y aromas según la zona de producción. Perfectos para servir con quesos de sabor intenso, embutidos o carnes blancas.

Dentro de la región encontramos hasta 31 Denominaciones de Origen diferentes, como: Anjou, Chinon, Saumur, Sancerre, Saint-Nicolas de Bourgueil o Touraine.



9.- Región de Languedoc-Rosellón

Esta región vinícola, una de las más antiguas de Francia, comprende los viñedos de Languedoc, al norte, y Rousillon, al sur. Estos dos viñedos, a su vez, se extienden a lo largo de 4 departamentos o provincias del sur de Francia: Gard, Aude, Hérault y Pirineos Orientales. Así, la ubicación de la región de Languedoc-Rousillon entre la Provenza y la frontera con España favorece la influencia del clima mediterráneo sobre los cultivos.

Esta región es la mayor de Francia en cuanto a volumen de producción de vinos, aportando un 40 % del total del país en alrededor de 200.000 hectáreas de viñedos. Sus vinos son de extraordinaria calidad, aunque no tan conocidos como los de las vecinas Burdeos o Borgoña, predominando la producción de vinos tintos y rosados. También destacan por la elaboración de vinos dulces naturales, ideales como vinos de postre.

Las variedades más empleadas para la elaboración de tintos son la Mourvèdre, la Syrah, la Cinsaut, la Cariñena, la Garnacha y la Cabernet Sauvignon. También se producen algunos vinos blancos de calidad, pero en mucha menor proporción, empleando las variedades Bourboulenc, Marsanne, Picpoul y Roussanne.

Algunas de las Denominaciones de Origen de la región son Côtes du Roussillon, Corbières, Minervois, Côteaux du Languedoc, Costières de Nîmes o Blanquette de Limoux (el vino espumoso más antiguo del mundo).



10. Región de Provence-Corse

Engloba las regiones de Provenza y de Córcega. La de Provenza es una de las regiones vinícolas más antiguas y tradicionales de Francia, enclavada entre los Alpes, el río Ródano y el mar Mediterráneo. Predominan los suelos calizos y la influencia del clima Mediterráneo, con temperaturas cálidas ideales para el cultivo de la vid.

Producen principalmente vinos rosados de gran calidad. También destacan por sus tintos, marcada intensidad aromática y perfectos

para envejecer.

Las variedades más comunes de la región son la Barbaroux, la Syrah, la Garnacha, la Mourvedre, la Cabernet Sauvignon, la Cariñena y la Cinsault.

Las principales Denominaciones de Origen de la Provenza son Côtes de Provence y Côteaux-d'Aix-en-Provence.

La región vinícola de Córcega, por su parte, está fuertemente influenciada por el clima y la pronunciada orografía de la isla. En sus viñedos predominan algunas variedades autóctonas de marcada influencia italiana. Para los tintos se utilizan las variedades Nielluccio y Sciacarello; mientras que en la elaboración de blancos, de producción mucho menor, predomina el uso de la Vermentino. Las principales Denominaciones de Origen de la isla son Vin de Corse (general para los vinos de Córcega), Ajaccio AOC y Patrimonio AOC.



Saboya suelen ser blancos secos y de aroma ligeros.

11. Región de Saboya-Bugey

Esta región incluye los departamentos de Saboya y Alta Saboya, a la que se unen los viñedos de la región de Le Bugey. Esta zona se enclava entre Lyon y Ginebra, en plenos Alpes Franceses, algo que marca el carácter del vino de esta región, mostrando cierta influencia centroeuropea.

La región cuenta con algunas variedades autóctonas como la Jacquère, empleada en la elaboración de vinos blancos y la Mondeuse, para tintos. Los vinos más producidos en la región de



12. Región del Suroeste

La región vinícola del Suroeste (*vignoble du Sud-Ouest*), se enclava entre la provincia de Gironde y la cordillera de los Pirineos, extendiéndose por las regiones de Aquitania y Mediodía-Pirineos.

Los vinos producidos en la región son muy diversos, elaborados a partir de muchas variedades de uva locales a las que han ido incorporando las variedades más empleadas en la próxima región vinícola de Burdeos.

Se producen desde blancos secos ligeros, a espumosos, tintos finos, tintos más potentes, etc. Algunos de los vinos más característicos de la región son los elaborados en Gaillac, Jurançon, Montbazillac, Bergerac, Cahors, Madiran o Buzet.

Las principales *Appellations d'origine contrôlées* de la región del Suroeste son Cahors, Gaillac o Madiran.



13. Región del Valle del Ródano

La extensión de esta región vitivinícola se reparte por los departamentos de Ródano, Loira, Ardèche y Drôme en la Región histórica de Ródano-Alpes; la provincia de Gard, en la región histórica de Languedoc-Rosellón; y el departamento de Vaucluse, en la región histórica de Provenza-Alpes-Costa Azul.

Con más de 73.000 hectáreas de extensión, es la segunda mayor región vinícola de Francia por volumen de producción y una de las más antiguas del país. Sus

vinos, muy diversos entre sí en función de la zona concreta de elaboración, se enmarcan de manera general en la Denominación de Origen Côtes-du-Rhône AOC para todos aquellos producidos a ambos lados de la ribera del Ródano.

La región ofrece vinos de calidad, generalmente armoniosos e intensos en aromas y sabor. Es fácil reconocer en ellos matices florales, afrutados y especiados. Son vinos marcados por la influencia del sol sobre los cultivos.

Dentro de la región vinícola del Valle del Ródano podemos distinguir entre varias subregiones diferenciadas: Côte-Rôtie, donde predomina el cultivo de Syrah para producir tintos de gran aroma; Hermitage, conocida por sus tintos intensos; o Côtes du Rhône Vinos, en la que destacan los vinos jóvenes y afrutados a base de Garnacha.

LAS 5 PRINCIPALES VARIEDADES DE UVA FRANCESAS



1.- La variedad de uva *Chardonnay*

Proviene de la región francesa de Borgoña, siendo los romanos los primeros que la cultivaron. Actualmente, ha sido tal su expansión, que se puede encontrar en países como Australia, EEUU y España.

***Chardonnay* características de la uva**

Se caracteriza principalmente por su pronta maduración y su gran resistencia y adaptabilidad a diferentes tipos de suelo.

Razones que explicarían, entre otras, su amplia expansión

geográfica.

La uva *Chardonnay* posee un color amarillo pálido que recuerda a los rayos del sol de su región de origen, Borgoña. Por ello, los vinos elaborados a partir de la variedad *Chardonnay* guardan la esencia de esta última en forma de reflejos dorados y verdosos.

Esta variedad presenta una armonía de aromas frutales, entre los que se pueden apreciar matices cítricos y tropicales como el limón, la pera o la piña.

Por último, en lo que a gusto en boca respecta, no tiene una abundante acidez y ofrece sabores dulces que recuerdan a la miel o el caramelo, y que conforman un equilibrio ideal con los matices afrutados.



2.- La uva Cabernet Sauvignon es una variedad muy popular en todo el mundo. También conocida por otros nombres, como Vidure, Bidure, Carbouet o Burdeos, presenta una enorme adaptabilidad a diferentes climas y terrenos

Una cepa vigorosa y de calidad que, sin lugar a dudas, proporciona un vino tan exquisito como delicioso.

La facilidad de su cultivo causa un gran éxito en muchos países como España, Argentina, Italia, Francia, Australia y California, entre otros lugares.

Si eres un apasionado de los placeres enológicos y quieres descubrir más sobre la *uva cabernet sauvignon*... Este artículo te puede interesar.

Esta variedad es proveniente de Francia. Concretamente, de la región de Burdeos. En el siglo XVII se produjo el *origen de la uva cabernet sauvignon*, fruto del cruce entre Cabernet Franc y Sauvignon Blanc.

Dado que nadie conoce todos los detalles con exactitud, su origen entraña algunos misterios. Pero algo es seguro: esta nueva variedad se dio a conocer durante el siglo XVIII gracias al protagonismo que se dio a la Cabernet Sauvignon en la elaboración de los vinos en Burdeos.

Así pues, tras cultivarse exclusivamente en Francia durante mucho tiempo, comenzó a expandirse hacia otros lugares. Esto supuso la modificación de la variedad, según el clima y las características del terreno en cada región, así como los procesos de elaboración.



3.- La variedad de uva Pinot Noir. La Pinot Noir es una cepa originaria de Borgoña, Francia, que se caracteriza por su estructura taninosa baja, de cuerpo medio que despierta sensaciones refinadas y sutiles en boca.

La Pinot Negro es una variedad muy antigua emparentada con las primitivas formas silvestres lo que la hace bastante distinta a los otros cepajes tintos. Se la denomina con numerosos sinónimos

Mundialmente se describe al Pinot

Negro como un vino de cuerpo y color mediano con intenso aroma a frutos rojos y una nota animal de caza. Los aromas característicos de este vino son a frutas rojas y negras como cereza, moras, frambuesa, ciruela, entre los más destacados y a flores como rosas.

A la vista, es un vino que tiene una luminosidad especial, su color varía según su edad: de un rojo rubí o violeta cuando es joven, a un anaranjado ocre, después de 8 a 10 años de guarda. En boca poseen baja cantidad de taninos y acidez lo que hace que se pueda apreciar con mayor nitidez la presencia de sabores a frutilla, arándanos, ciruelas, cerezas y rosas.

Este cepaje reúne características polifenólicas muy particulares que lo diferencian de otros tintos como ser la poca copigmentación (Bulton 1999), el hecho de que la mayor parte de las antocianinas (60%) es malvidina (Peyron 1998) y que no tiene antocianinas aciladas (Souquet y otros 1996).

Tiene mucho ácido cumárico, que sabemos es uno de los sustratos utilizados por la levadura *Brettanomyces* sp. para producir fenoles volátiles y ello sería la causa de la facilidad con que aparecen estos aromas en el vino Pinto Negro (Gerbaux y otros 2000). Es muy rico en resveratrol con cantidades de este compuesto que superan los 9 mg.L-1 (Goldberg y otros 1995) y que ha sido citado como anticancerígeno y antioxidante y que además juega un rol importante como protector de la planta de vid frente al ataque de enfermedades fúngicas, otorgando resistencia (Bessis y otros 1988). Su potencial polifenólico es relativamente pobre, por ello es necesario extremar la conducción de viñedos logrando granos pequeños y uvas bien maduras.

Pinot Noir es la variedad pinot más antigua frente a otras como pinot blanc o pinot gris. Su fina piel, sus bayas esféricas de tamaño medio, sus racimos apretados y su formación en forma de piña (de ahí viene su nombre, *pinot noir*, pino negro) así como su sensibilidad frente al calor lo convierten en una variedad que implica una gran dificultad para su cultivo y vinificación siendo todo un desafío para quien produce vinos con uva Pinot Noir. Un reto pero a la vez, una satisfacción para Viñedos Balmoral, puesto que gracias a una buena crianza y fermentación podemos presumir de reconocidos espumosos con un perfecto ensamblaje de Chardonnay y Pinot Noir



4.- La variedad de uva *Merlot*.

La uva *Merlot* es originaria del sudoeste de Francia, concretamente de la región de Burdeos, donde se ha consolidado como una de las cepas tradicionales de una zona de grandes vinos.

Esta variedad de uva es, tras la *Cabernet Sauvignon*, la segunda variedad tinta más expandida a nivel mundial.

Principales características de la variedad *Merlot*. La uva *Merlot* se caracteriza principalmente por una pronta maduración.

Por ello, debido a su rápida evolución, es ideal para vinos jóvenes. Dependiendo del clima

donde se cultive desarrollará distintas personalidades, motivo por el que los enólogos la denominan "la variedad camaleón".

Esta variedad guarda cierto parecido con la uva *Cabernet Sauvignon*, por eso se complementan tan bien en la elaboración de tintos bivarjetales. La principal diferencia entre ambas es que la uva *Merlot* posee una menor presencia de taninos, obteniendo así vinos más ligeros.

El vino *Merlot* destaca por su finura y suavidad, además de por sus sorprendentes aromas a frutos del bosque, especias y fruta madura. A pesar de su rápido envejecimiento, los vinos *Merlot* no pierden calidad con el paso del tiempo y con su maduración obtienen una mayor complejidad.

Siempre se ha considerado a la uva *Merlot* como una variedad idónea para obtener bivariedades con *Cabernet Sauvignon* o con otras tintas como *Syrah*. No obstante, si se destina a la elaboración de monovarietales, el resultado es un vino de color rubí intenso con una agradable estructura y fresca propia de un vino joven.



5.- La variedad de uva Syrah.

El viñedo del valle del Ródano (en francés, *vignoble de la vallée du Rhône*) es una región vinícola francesa que se extiende desde Vienne al Norte hasta Arlés en el Sur. Se reparte en dos regiones: Ródano septentrional (de Vienne a Valence) y Ródano Meridional (de Montélimar a Artés). La superficie de producción es de 73.000 hectáreas.

La producción anual media es de 3,5 millones de hectolitros (465 millones de botellas) y provienen de 7000 explotaciones, siendo la superficie media de cada una de 10 ha. Sólo 2000 de estas explotaciones son

bodegas particulares; las otras se agrupan en cooperativas. La denominación Côtes-du-Rhône, creada por un decreto de 1937 se reparte por 44 000 hectáreas de seis departamentos (Ródano, Loira, Vaucluse, Drôme, Ardèche y Gard).

La denominación «Côtes-du-Rhône-villages», creada por un decreto de 1966, afecta a 95 municipios del área geográfica de Drôme, de Vaucluse, de Gard y de Ardèche.

REGIONES PARA ESTAS 5 VARIEDADES DE UVA - POR REGIONES:

Valle del Loira: Cabernet franc, Gamay, Sauvignon Blanc, Chenin, Melón de Borgoña

Champagne: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Alsacia: Pinot noir, Riesling, Gewurztraminer, Pinot gris

Borgoña: Pinot noir, Chardonnay

Beaujolais: Gamay

Costa del Ródano: Cariñena, Garnacha, Syrah, Viognier, Marsanne

Provenza: Cariñena, Garnacha, Syrah, Uni blanc, Grenache blanc, Semillon

Languedoc-Rosellón: Cariñena, Garnacha, Syrah, Ugni blanc, Garnacha Blanc, Semillón

Suroeste de Francia: Malbec, Tannat, Cabernet sauvignon, Gros Manseng, Petit Manseng, Sauvignon

Es importante señalar que esta lista representa sólo una selección de las variedades de uva más cultivadas en estas regiones. Hay muchas otras variedades de uva cultivadas en estas regiones, y esta lista puede variar en función de las fuentes y las definiciones.

GAMAY

La Gamay es una variedad de uva tinta que se cultiva principalmente en la región francesa de Beaujolais. También se cultiva en otras regiones como El Loira, Saboya y Jura. Los vinos producidos a partir de Gamay suelen tener un color rojo brillante, un aroma afrutado y una acidez elevada. Suele utilizarse para elaborar vinos ligeros y afrutados, como el Beaujolais Nouveau, que se beben rápidamente tras la fermentación. También se utiliza para producir vinos más complejos y elaborados, como los crus de Beaujolais.

La vinificación de los vinos Gamay se realiza generalmente por el método tradicional semicarbónico, que resalta los aromas afrutados y los taninos suaves. Los suelos aptos para la Gamay son principalmente suelos graníticos o de esquisto y climas moderadamente cálidos y lluviosos.

RIESLING

La Riesling es una variedad de uva blanca que se cultiva en muchas regiones vinícolas del mundo, pero es especialmente popular en Alemania, Austria y Alsacia (Francia). Los vinos elaborados con Riesling suelen ser de color claro, aroma floral y mineral y elevada acidez. Pueden ser secos o dulces, según la región de cultivo y el método de vinificación utilizado. Los vinos Riesling secos se comparan a menudo con los vinos Chablis de Francia, mientras que los vinos dulces se comparan con los vinos Sauternes. Los suelos aptos para el Riesling son principalmente graníticos, calcáreos o arcillo-calcáreos y los climas frescos y lluviosos.

La Riesling es una variedad de uva de crecimiento tardío, por lo que suele cultivarse en laderas soleadas y orientadas al sur para maximizar su duración. Es famosa por su capacidad de adaptación a distintos suelos y climas, lo que permite producir vinos de gran calidad en diversas regiones. Los vinos Riesling suelen vinificarse con técnicas suaves para conservar su acidez natural.

UGNI BLANC

Hay varias variedades de uva blanca que se consideran “vinos singulares” por sus características únicas y su rareza. Algunos ejemplos de variedades de uva blanca únicas son:

Gewürztraminer: variedad de uva originaria de Alemania que se cultiva principalmente en Alsacia (Francia). Los vinos elaborados con Gewürztraminer suelen ser de color amarillo pálido, con aroma a rosas y frutas exóticas y acidez moderada.

Viognier: Variedad de uva originaria del valle del Ródano, en Francia. Los vinos elaborados con Viognier suelen ser de color amarillo pálido con aroma floral y a frutas exóticas y acidez moderada.

Marsanne: Variedad de uva originaria del valle del Ródano, en Francia. Los vinos elaborados con Marsanne suelen ser de color amarillo pálido, con aroma a frutos secos y acidez moderada.

Roussanne: Variedad de uva originaria del Valle del Ródano, en Francia. Los vinos elaborados con Roussanne suelen ser de color amarillo pálido, con aroma floral y a frutos secos y acidez moderada.

Petit Manseng: Variedad de uva originaria de la región francesa de Aquitania. Los vinos elaborados con Petit Manseng suelen ser de color amarillo pálido, con aroma floral y a frutas exóticas y una acidez elevada.

Estas variedades monovarietales suelen utilizarse para elaborar vinos de gran calidad, a menudo como variedad única, pero son más difíciles de cultivar y, por tanto, su producción es limitada.

CARIGNAN

La Cariñena, también conocida como carignane o carignano, es una variedad de uva negra originaria de España que se cultiva ampliamente en Francia, sobre todo en las regiones de Languedoc-Rosellón y Rosellón. También se cultiva en otras regiones de Francia, como Córcega y Provenza, y en el extranjero, como España, Italia, California y Argentina.

Los vinos elaborados con Cariñena suelen ser de color rojo oscuro, con aroma a frutas rojas y bayas y acidez moderada. Los vinos elaborados con Cariñena pueden ser tánicos y suelen tener una alta concentración de taninos. Los vinos elaborados a partir de Carignan pueden envejecer en barrica para añadirle sabores amaderados y una textura más suave.

La cariñena suele utilizarse como uva base para elaborar vinos tintos de mesa y a menudo se mezcla con otras uvas como garnacha, syrah y mourvèdre para producir vinos de mayor calidad, ya sea como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades.

MALBEC

La Malbec es una variedad de uva tinta originaria de Francia que se cultiva ampliamente en Argentina, donde se ha convertido en una de las variedades de uva más famosas e importantes. También se cultiva en Francia, sobre todo en la región de Cahors, donde se conoce como Côt. También se cultiva en otras regiones de Francia, como el Suroeste, el Loira, y en California, Australia, Chile y Nueva Zelanda.

Los vinos elaborados con Malbec suelen ser de color rojo oscuro, con aroma a frutos rojos, grosellas negras y moras, y acidez moderada. Los vinos elaborados con Malbec suelen ser corpulentos, tánicos y con una gran concentración de taninos. Los vinos elaborados con Malbec pueden envejecer en barrica para añadirles sabores amaderados y una textura más suave.

La Malbec suele utilizarse como uva base para elaborar vinos tintos de mesa y a menudo se mezcla con otras uvas como la Merlot y la Cabernet Sauvignon para producir vinos más complejos. También se utiliza para elaborar vinos de calidad como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades.

GROS MANSENG

El Gros Manseng es una variedad de uva blanca originaria de la región francesa de Jurançon, en los Pirineos Atlánticos. También se cultiva en otras regiones de Francia, como el Suroeste y Languedoc-Rosellón, así como en España e Italia.

Los vinos elaborados con Gros Manseng suelen ser de color amarillo pálido, con aroma a frutas frescas como manzanas y peras, con notas de miel y frutas exóticas. Los vinos elaborados con Gros Manseng suelen ser secos o dulces, con una acidez elevada y una buena redondez en boca. Los vinos elaborados con Gros Manseng pueden envejecer en barrica para añadirles sabores amaderados y una textura más suave.

El Gros Manseng suele utilizarse para elaborar vinos secos o dulces de gran calidad, pero también se emplea para producir vinos espumosos. A menudo se mezcla con otras variedades, como Petit Manseng y Courbu, para producir vinos más complejos. También se utiliza para producir vinos de alta calidad única o en pequeñas proporciones con otras variedades.

SEMILLÓN

El Semillón es una variedad de uva blanca originaria de Francia, concretamente de la región de Burdeos, donde se utiliza para elaborar vinos secos y dulces de gran calidad. También se cultiva en otras regiones de Francia, como el Suroeste y Languedoc-Rosellón, así como en Australia, Sudáfrica y Estados Unidos.

Los vinos elaborados con Semillón suelen ser de color amarillo pálido a dorado, con aroma a fruta fresca, como manzanas y pera, y toques de miel y frutas exóticas. Los vinos elaborados con Semillón suelen ser secos o dulces, con una acidez elevada y una buena redondez en boca. Los vinos elaborados con Semillón pueden envejecer en barrica para añadirles sabores amaderados y una textura más suave.

El Semillón suele utilizarse para elaborar vinos secos o dulces de gran calidad. pero también se emplea para producir vinos espumosos. A menudo se mezcla con otras variedades de uva, como Sauvignon Blanc y Muscadelle, para producir vinos más complejos. También se utiliza para elaborar vinos de calidad como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades

SAUVIGNON

La sauvignon blanc es una uva blanca originaria de Francia, cultivada principalmente en la región de Burdeos, donde se utiliza para elaborar vinos secos y frescos como los de Pessac-Léognan y Graves. También se cultiva en otras regiones de Francia, sobre todo en el Loira, donde se utilizan para producir vinos secos y frescos como Sancerre y Pouilly-Fumé. También se cultiva en todo el mundo, como en Italia, California, Australia y Nueva Zelanda.

Los vinos elaborados con Sauvignon Blanc suelen tener un color entre amarillo pálido y verde, con aroma a frutas exóticas como fruta de la pasión, guayaba y pomelo, y notas de hierbas frescas como menta y verbena. Los vinos elaborados con Sauvignon Blanc suelen tener una acidez elevada, lo que les confiere frescura en boca. Los vinos elaborados con Sauvignon Blanc suelen envejecer en cubas para mantener su frescura y acidez.

El Suvignon Blanc se utiliza a menudo para producir vinos secos y frescos, pero también para elaborar vinos dulces y almibarados como el Sauternes y el Monbazillac. A menudo se mezcla con otras variedades de uva, como la Semillon para producir vinos más complejos. También se utiliza para producir vinos de alta calidad como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades. Los vinos elaborados con Sauvignon Blanc suelen tener aromas a frutas exóticas, fruta de la pasión y pomelo, así como una acidez elevada y una sensación fresca en boca.

MUSCADET

El Muscadet es una variedad de uva blanca originaria de la región francesa del Loira, donde se cultiva principalmente para producir vinos secos y frescos. También se conoce como Melón de Borgoña, ya que está estrechamente relacionada con la variedad de uva Melon de Bourgogne.

Los vinos producidos a partir del Muscadet suelen ser de color amarillo pálido a verde, con aroma a frutas exóticas como la manzana y la pera, con notas de mineralidad y flores. Los vinos elaborados con Muscadet suelen tener una acidez elevada, lo que les confiere frescura en boca. Los vinos elaborados con Muscadet suelen envejecer en cubas para mantener su frescura y acidez.

Los vinos Muscadet suelen servirse fríos con marisco, pescado y crustáceos. También se utiliza a menudo para elaborar vinos de calidad como variedad única o en pequeñas proporciones con otras

variedades de uva. Los vinos elaborados con Muscadet suelen tener aromas de manzana, pera y mineralidad, con una acidez elevada y una sensación fresca en boca. Suelen servirse frías con marisco, pescado y crustáceos.

CHENIN BLANC

La Chenin Blanc es una variedad de uva blanca originaria de la región francesa del Loira, donde se cultiva principalmente para producir vinos secos, dulces y almibarados. También se cultiva en Sudáfrica, Australia y Estados Unidos.

Los vinos elaborados con Chenin Blanc suelen ser de color amarillo pálido a dorado, con aroma a frutas exóticas como manzanas, peras, miel y frutas de hueso, con notas de mineralidad y flores. Los vinos elaborados con Chenin Blanc suelen tener una acidez elevada, lo que les confiere frescura en boca.

Los vinos secos elaborados con Chenin Blanc suelen envejecer en cubas para mantener su frescura y acidez. Los vinos dulces y almibarados elaborados con Chenin Blanc suelen envejecer en barricas de roble para resaltar los aromas y sabores amaderados.

Los vinos Chenin Blanc secos suelen servirse fríos con marisco, pescado y crustáceos. Los vinos dulces y almibarados elaborados con Chenin Blanc suelen servirse con postres y quesos. También se utiliza a menudo para elaborar vinos de calidad como monovarietal o en pequeñas proporciones con otras variedades de uva. Los vinos elaborados con Chenin Blanc suelen tener aromas de manzana, pera, miel y fruta de hueso, con una acidez elevada y una sensación fresca en boca.

PINOT NOIR

La Pinot Noir es una variedad de uva tinta originaria de Borgoña (Francia), donde se utiliza principalmente para producir vinos tintos de alta calidad. También se cultiva en otras regiones vinícolas del mundo, como California, Oregón, Alemania, Italia, y Nueva Zelanda.

Los vinos elaborados con Pinot Noir suelen ser de color rojo rubí a granate, con aromas de frutos rojos como cereza, frambuesa, y grosella, con notas de sotobosque, regaliz y tabaco. Los vinos elaborados con Pinot Noir suelen tener una acidez de moderada a alta, con taninos finos y suaves. Los vinos Pinot Noir suelen envejecer en barricas de roble para aportar aromas y sabores amaderados.

Los vinos Pinot Noir suelen servirse a 16-18 grados centígrados con platos de carne roja como ternera, cerdo, pato y caza, así como con platos de setas y queso. Los vinos Pinot Noir de alta calidad pueden disfrutarse solos o con un acompañamiento sencillo que permita que los aromas y sabores se desarrollen plenamente. Los vinos Pinot Noir suelen ser tintos de gran calidad, con un color entre rubí y granate, aromas de frutas rojas, una acidez moderada y alta, taninos finos y suaves y, por lo general, envejecidos en barricas de roble.

PINOT MEUNIER

La Pinot Meunier es una variedad de uva tinta subtipo de la Pinot Noir. Se cultiva principalmente en la región francesa de Champaña, donde se utiliza para producir vinos espumosos de gran calidad. También se cultiva en otras regiones vinícolas del mundo, como Alemania, Italia y California.

Los vinos elaborados con Pinot Meunier suelen ser de color rojo rubí a granate, con aromas de frutos rojos como cereza, frambuesa y grosella, con notas de sotobosque, regaliz y tabaco. Los

vinos elaborados con Pinot Meunier suelen envejecer en barricas de roble para aportar aromas y sabores amaderados.

Los vinos Pinot Meunier suelen servirse a 8-10 grados centígrados con platos de marisco, frutas rojas y quesos. Los vinos Pinot Meunier de alta calidad pueden beberse solos o con un acompañamiento sencillo para que los aromas y sabores se desarrollen plenamente. Se utiliza principalmente para la elaboración de vinos espumosos de alta gama. Sobre todo en Champagne. Tiene aromas de frutos rojos, una acidez de moderada a alta, taninos finos y suaves y suele envejecer en barricas de roble.

VIOGNIER

La Viognier es una variedad de uva blanca originaria de la región francesa del Valle del Ródano. También se cultiva en otras regiones vinícolas del mundo. Como California, Australia y Argentina.

Los vinos elaborados con Viognier suelen ser de color amarillo pálido a dorado, con aromas de melocotón, pera, miel y flores. También tienen notas minerales y, a veces, un toque a especias. Los vinos Viognier suelen tener una acidez moderada y una sensación cremosa en boca. Los vinos Viognier suelen envejecer en barricas de roble para añadir aromas y sabores amaderados, pero también pueden envejecer en acero inoxidable para conservar su frescura y carácter floral.

Los vinos Viognier suelen servirse a 8-10 grados centígrados con platos de pescado y marisco, platos de pollo y quesos blandos. Los vinos Viognier de alta calidad también pueden beberse solos como aperitivo. Viognier es una variedad de uva blanca del valle del Ródano, de color pálido a dorado, aromas de melocotón, pera, miel y flores, acidez moderada, sensación cremosa en boca y suele envejecer en barricas de roble o acero inoxidable.

MARSANNE

La Marsanne es una variedad de uva blanca originaria del Valle del Ródano, cultivada principalmente en Francia en las regiones del Valle del Ródano Septentrional, Saboya y Valle del Ródano Meridional. También se cultiva en otras regiones vinícolas del mundo, como Australia, California e Italia.

Los vinos elaborados con Marsanne suelen ser de color amarillo pálido a dorado, con aromas de manzana, pera, miel y avellana. También tienen notas minerales y, a veces, un toque de frutos secos. Los vinos Marsanne suelen tener una acidez moderada y una sensación cremosa en boca. Los vinos Marsanne suelen envejecer en barricas de roble para añadir aromas y sabores amaderados, pero también pueden envejecer en acero inoxidable para conservar su frescura y carácter floral.

Los vinos Marsanne suelen servirse a 8-10 grados centígrados con platos de pescado y marisco, platos de pollo y quesos suaves. Los vinos Marsanne de calidad también pueden tomarse solos como aperitivo. Marsanne es una variedad de uva blanca del Valle del Ródano, de color amarillo pálido a dorado, aromas de manzana, pera, miel y avellana, acidez moderada.

TANNAT

El Tannat es una variedad de uva tinta originaria del suroeste de Francia, cultivada principalmente en las regiones de Maridan e Irouleguy, en el departamento de Pirineos Atlánticos. También se cultiva en otras regiones vinícolas del mundo como Uruguay, Argentina y Estados Unidos.

Los vinos elaborados con Tannat suelen ser de color púrpura oscuro, con aromas de frutas negras como cereza, grosella negra y mora, así como notas de chocolate, café y tabaco.

También tienen taninos pronunciados, que pueden ser ásperos y astringentes en los vinos jóvenes, pero que se suavizan y ablandan con la edad. Los vinos Tannat suelen envejecer en barricas de roble para añadir aromas y sabores amaderados y suavizar los taninos.

Los vinos Tannat suelen servirse a 16-18 grados centígrados con platos de carne roja, como bistec, estofado y ternera estofada. Los vinos Tannat de alta calidad también pueden tomarse solos como aperitivo. El Tannat es una variedad de uva tinta del suroeste de Francia, de color púrpura oscuro, aromas de frutas negras como la cereza, la grosella negra y la zarzamora, notas de chocolate, café y tabaco y taninos pronunciados.

DESCRIPCIÓN NO EXHAUSTIVA DE LAS GRANDES VIÑAS FRANCESAS

LOS VINOS ROJOS

CABERNET SAUVIGNON

La Cabernet Sauvignon es una variedad de uva tinta originaria de Francia, concretamente de la región de Burdeos, donde se utiliza para producir vinos de primera calidad como los Grand Classé de Pauillac y Saint-Estèphe. También se cultiva en muchas otras regiones de Francia, así como en todo el mundo, como California, Australia, Sudáfrica, Italia y Chile.

Los vinos elaborados con Cabernet Sauvignon suelen ser de color rojo oscuro, con aroma a frutas rojas y negras como cereza, grosella negra y mora, con notas de regaliz, tabaco, cuero y pimienta. Los vinos elaborados con Cabernet Sauvignon suelen tener taninos firmes y una acidez elevada. Los vinos elaborados con Cabernet Sauvignon suelen envejecer en barrica para añadirles sabores amaderados y una textura más suave.

El Cabernet Sauvignon se utiliza a menudo para elaborar vinos de gama alta, pero también para producir vinos más asequibles. A menudo se mezcla con otras variedades de uva, como Merlot y Cabernet Franc, para producir vinos más complejos. También se utiliza para elaborar vinos de calidad como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades.

MERLOT

El Merlot es una variedad de uva tinta originaria de Francia, que se cultiva principalmente en la región de Burdeos, donde se utiliza para producir vinos de primera calidad, como los Grand Cru Classé de Pomerol y Saint-Emilion. También se cultiva en muchas otras regiones de Francia, así como en todo el mundo, como Italia, California, Australia y Sudáfrica.

Los vinos elaborados con Merlot suelen ser de color rojo oscuro, con aroma a frutos rojos como cereza, fresa y ciruela, con notas de chocolate, vainilla y moca. Los vinos elaborados con Merlot suelen tener taninos más suaves y menor acidez que los de Cabernet Sauvignon. Los vinos elaborados con Merlot suelen envejecer en barrica para añadirles sabores amaderados y una textura más suave.

El Merlot se utiliza a menudo para elaborar vinos de gama alta, pero también para producir vinos más asequibles. A menudo se mezcla con otras variedades de uva, como Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, para producir vinos más complejos. También se utiliza para producir vinos de mayor calidad como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades. Suele utilizarse para elaborar vinos de gran calidad como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades.

CABERNET FRANC

La Cabernet Franc es una variedad de uva tinta originaria de Francia, que se cultiva principalmente en la región de Burdeos, donde se utiliza para producir vinos de primera calidad, como los Grand Cru Classé de Pomerol y Saint-Emilion. También se cultiva en otras regiones de Francia, sobre todo en el Loira, donde se utilizan para elaborar vinos secos y dulces como Chinon, Saumur-Champigny y Bourgueil. También se cultiva en todo el mundo, como Italia, California Australia y Sudáfrica.

Los vinos elaborados con Cabernet Franc suelen ser de color rojo oscuro, con aroma a frutos rojos como cereza, fresa y grosella negra, con notas de pimienta y tabaco. Los vinos elaborados con Cabernet Franc suelen tener taninos más finos que los de Cabernet Sauvignon y Merlot. Los vinos elaborados con Cabernet Franc suelen envejecer en barrica para añadirles sabores amaderados y una textura más suave.

EL Cabernet Franc se utiliza a menudo para elaborar vinos de gama alta, pero también para producir vinos más asequibles. A menudo se mezcla con otras variedades de uva, como merlot y Cabernet Sauvignon, para producir vvinos más complejos. También se utiliza para elaborar vinos de calidad como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades. Los vinos elaborados con Cabernet Franc suelen tener aromas a fresas y cerezas rojas, así como una calidez elevada y taninos más suaves que el Cabernet Suvignon.

GAMAY

La Gamay es una variedad de uva tinta que se cultiva principalmente en la región francesa de Beaujolais. También se cultiva en otras regiones como El Loira, Saboya y Jura. Los vinos producidos a partir de Gamay suelen tener un color rojo brillante, un aroma afrutado y una acidez elevada.

Suele utilizarse para elaborar vinos ligeros y afrutados, como el Beaujolais Nouveau, que se beben rápidamente tras la fermentación. También se utiliza para producir vinos más complejos y elaborados, como los crus de Beaujolay.

La vinificación de los vinos Gamay se realiza generalmente por el método tradicional semicarbónico, que resalta los aromas afrutados y los taninos suaves. Los suelos aptos para la Gamay son principalmente suelos graníticos o de esquisto y climas moderadamente cálidos y lluviosos.

CARIGNAN

La Cariñena, también conocida como carignane o carignano, es una variedad de uva negra originaria de España que se cultiva ampliamente en Francia, sobre todo en las regiones de Languedoc-Rosellón y Rosellon.

También se cultiva en otras regiones de Francia, como Córcega y Provenza, y en el extranjero, como España, Italia, California y Argentina.

Los vinos elaborados con Cariñena suelen ser de color rojo oscuro, con aroma a frutas rojas y bayas y acidez mpderada. Los vinos elaborados con Cariñena pueden ser tánicos y suelen tener una alta concentración de taninos. Los vinos elaborados a partir de Carignan pueden envejecer en barrica para añadirle sabores amaderados y una textura más suave.

La cariñena suele utilizarse como uva base para elaborar vinos tintos de mesa y a menudo se mezcla con otras uvas como garnacha, syrah y mourvèdre para producir vinos más complejos.

También se ha utilizado para elaborar vinos dulces a partir de pasas sultanas. Sin embargo, también se utiliza de mayor calidad, ya sea como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades.

MALBEC

La Malbec es una variedad de uva tinta originaria de Francia que se cultiva ampliamente en Argentina, donde se ha convertido en una de las variedades de uva más famosas e importantes. También se cultiva en Francia, sobre todo en la región de Cahors, donde se conoce como Côt. También se cultiva en otras regiones de Francia, como el Suroeste, el Loira, y en California, Australia, Chile y Nueva Zelanda.

Los vinos elaborados con Malbec suelen ser de color rojo oscuro, con aroma a frutos rojos, grosellas negras y moras, y acidez moderada. Los vinos elaborados con Malbec suelen ser corpulentos, tánicos y con una gran concentración de taninos. Los vinos elaborados con Malbec pueden envejecer en barrica para añadirles sabores amaderados y una textura más suave.

La Malbec suele utilizarse como uva base para elaborar vinos tintos de mesa y a menudo se mezcla con otras uvas como la Merlot y la Cabernet Sauvignon para producir vinos más complejos. También se utiliza para elaborar vinos de calidad como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades.

PINOT NOIR

La Pinot Noir es una variedad de uva tinta originaria de Borgoña (Francia), donde se utiliza principalmente para producir vinos tintos de alta calidad. También se cultiva en otras regiones vinícolas del mundo, como California, Oregón, Alemania, Italia, y Nueva Zelanda.

Los vinos elaborados con Pinot Noir suelen ser de color rojo rubí a granate, con aromas de frutos rojos como cereza, frambuesa, y grosella, con notas de sotobosque, regaliz y tabaco. Los vinos elaborados con Pinot Noir suelen tener una acidez de moderada a alta, con taninos finos y suaves. Los vinos Pinot Noir suelen envejecer en barricas de roble para aportar aromas y sabores amaderados.

Los vinos Pinot Noir suelen servirse a 16-18 grados centígrados con platos de carne roja como ternera, cerdo, pato y caza, así como con platos de setas y queso. Los vinos Pinot Noir de alta calidad pueden disfrutarse solos o con un acompañamiento sencillo que permita que los aromas y sabores se desarrollen plenamente. Los vinos Pinot Noir suelen ser tintos de gran calidad, con un color entre rubí y granate, aromas de frutas rojas, una acidez moderada y alta, taninos finos y suaves y, por lo general, envejecidos en barricas de roble.

PINOT MEUNIER

La Pinot Meunier es una variedad de uva tinta subtipo de la Pinot Noir. Se cultiva principalmente en la región francesa de Champaña, donde se utiliza para producir vinos espumosos de gran calidad. También se cultiva en otras regiones vinícolas del mundo, como Alemania, Italia y California.

Los vinos elaborados con Pinot Meunier suelen ser de color rojo rubí a granate, con aromas de frutos rojos como cereza, frambuesa y grosella, con notas de sotobosque, regaliz y tabaco. Los vinos elaborados con Pinot Meunier suelen envejecer en barricas de roble para aportar aromas y sabores amaderados.

Los vinos Pinot Meunier suelen servirse a 8-10 grados centígrados con platos de marisco, frutas rojas y quesos. Los vinos Pinot Meunier de alta calidad pueden beberse solos o con un

acompañamiento sencillo para que los aromas y sabores se desarrollen plenamente. Se utiliza principalmente para la elaboración de vinos espumosos de alta gama. Sobre todo en Champagne. Tiene aromas de frutos rojos, una acidez de moderada a alta, taninos finos y suaves y suele envejecer en barricas de roble.

TANNAT

El Tannat es una variedad de uva tinta originaria del suroeste de Francia, cultivada principalmente en las regiones de Maridan e Irouleguy, en el departamento de Pirineos Atlánticos. También se cultiva en otras regiones vinícolas del mundo como Uruguay, Argentina y Estados Unidos.

Los vinos elaborados con Tannat suelen ser de color púrpura oscuro, con aromas de frutas negras como cereza, grosella negra y mora, así como notas de chocolate, café y tabaco.

También tienen taninos pronunciados, que pueden ser ásperos y astringentes en los vinos jóvenes, pero que se suavizan y ablandan con la edad. Los vinos Tannat suelen envejecer en barricas de roble para añadir aromas y sabores amaderados y suavizar los taninos.

Los vinos Tannat suelen servirse a 16-18 grados centígrados con platos de carne roja, como bistec, estofado y ternera estofada. Los vinos Tannat de alta calidad también pueden tomarse solos como aperitivo. El Tannat es una variedad de uva tinta del suroeste de Francia, de color púrpura oscuro, aromas de frutas negras como la cereza, la grosella negra y la zarzamora, notas de chocolate, café y tabaco y taninos pronunciados.

DESCRIPCIÓN NO EXHAUSTIVA DE LAS GRANDES VIÑAS FRANCESAS

LOS VINOS BLANCOS



SAUVIGNON

La sauvignon blanc es una uva blanca originaria de Francia, cultivada principalmente en la región de Burdeos, donde se utiliza para elaborar vinos secos y frescos como los de Pessac-Léognan y Graves. También se cultiva en otras regiones de Francia, sobre todo en el Loira, donde se utilizan para producir vinos secos y frescos como Sancerre y Pouilly-Fumé. También se cultiva en todo el mundo, como en Italia, California, Australia y Nueva Zelanda.

Los vinos elaborados con Sauvignon Blanc suelen tener un color entre amarillo pálido y verde, con aroma a frutas exóticas como fruta de la pasión, guayaba y pomelo, y notas de hierbas frescas como menta y verbena. Los vinos elaborados con Sauvignon Blanc suelen tener una acidez elevada, lo que les confiere frescura en boca. Los vinos elaborados con Sauvignon Blanc suelen envejecer en cubas para mantener su frescura y acidez.

El Suvignon Blanc se utiliza a menudo para producir vinos secos y ffrescos, pero también para elaborar vinos dulces y almibarados como el Sauternes y el Monbazillac. A menudo se mezcla con otras variedades de uva, como la Semillon para producir vinos más complejos. También se utiliza para producir vinos de alta calidad como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades. Los vinos elaborados con Sauvignon Blanc suelen tener aromas a frutas exóticas, fruta de la pasión y pomelo, así como una acidez elevada y una sensación fresca en boca.



RIESLING

La Riesling es una variedad de uva blanca que se cultiva en muchas regiones vinícolas del mundo, pero es especialmente popular en Alemania, Austria y Alsacia (Francia). Los vinos elaborados con Riesling suelen ser de color claro, aroma floral y mineral y elevada acidez. Pueden ser secos o dulces, según la región de cultivo y el método de vinificación utilizado. Los vinos Rieslig secos se comparan a

menudo con los vinos Chablis de Francia, mientras que los vinos dulces se comparan con los vinos Sauternes. Los suelos aptos para el Riesling son principalmente graníticos, calcáreos o arcillo-calcáreos y los climas frescos y lluviosos.

La Riesling es una variedad de uva de crecimiento tardío, por lo que suele cultivarse en laderas soleadas y orientadas al sur para maximizar su duración. Es famosa por su capacidad de adaptación a distintos suelos y climas, lo que permite producir vinos de gran calidad en diversas regiones. Los vinos Riesling suelen vinificarse con técnicas suaves para conservar su acidez natural.



UGNI BLANC

Hay varias variedades de uva blanca que se consideran “vinos singulares” por sus características únicas y su rareza. Algunos ejemplos de variedades de uva blanca únicas son:

Gewürztraminer: variedad de uva originaria de Alemania que se cultiva principalmente en Alsacia (Francia). Los vinos elaborados con Gewürztraminer suelen ser de

color amarillo pálido, con aroma a rosas y frutas exóticas y acidez moderada.

Viognier: Variedad de uva originaria del valle del Ródano, en Francia. Los vinos elaborados con Viognier suelen ser de color amarillo pálido con aroma floral y a frutas exóticas y acidez moderada.

Marsanne: Variedad de uva originaria del valle del Ródano, en Francia. Los vinos elaborados con Marsanne suelen ser de color amarillo pálido, con aroma a frutos secos y acidez moderada.

Roussanne: Variedad de uva originaria del Valle del Ródano, en Francia. Los vinos elaborados con Roussanne suelen ser de color amarillo pálido, con aroma floral y a frutos secos y acidez moderada.

Petit Manseng: Variedad de uva originaria de la región francesa de Aquitania. Los vinos elaborados con Petit Manseng suelen ser de color amarillo pálido, con aroma floral y a frutas exóticas y una acidez elevada.

Estas variedades monovarietales suelen utilizarse para elaborar vinos de gran calidad, a menudo como variedad única, pero son más difíciles de cultivar y, por tanto, su producción es limitada.³



GROS MANSENG

El Gros Manseng es una variedad de uva blanca originaria de la región francesa de Jurançon, en los Pirineos Atlánticos. También se cultiva en otras regiones de Francia, como el Suroeste y Languedoc-Rosellón, así como en España e Italia.

Los vinos elaborados con Gros Manseng suelen ser de color amarillo pálido, con aroma a frutas frescas como manzanas y peras, con notas de miel y frutas exóticas. Los vinos elaborados con Gros Manseng suelen ser secos o dulces, con una acidez elevada y una buena redondez en boca. Los vinos elaborados con Gros Manseng pueden envejecer en barrica para añadirles sabores amaderados y una textura más suave.

El Gros Manseng suele utilizarse para elaborar vinos secos o dulces de gran calidad, pero también se emplea para producir vinos espumosos. A menudo de mezcla con otras variedades, como Petit Manseng y Courbu, para producir vinos más complejos. También se utiliza para producir vinos de alta calidad única o en pequeñas proporciones con otras variedades.



SEMILLON

El Semillón es una variedad de uva blanca originaria de Francia, concretamente de la región de Burdeos, donde se utiliza para elaborar vinos secos y dulces de gran calidad. También se cultiva en otras regiones de Francia, como el Suroeste y Languedoc-Rosellón, así como en Australia, Sudáfrica y Estados Unidos.

Los vinos elaborados con Semillón suelen ser de color amarillo pálido a dorado, con aroma a fruta fresca, como manzanas y pera, y toques de miel y frutas exóticas. Los vinos elaborados con

Semillón suelen ser secos o dulces, con una acidez elevada y una buena redondez en boca. Los vinos elaborados con Semillón pueden envejecer en barrica para añadirles sabores amaderados y una textura más suave.

El Semillón suele utilizarse para elaborar vinos secos o dulces de gran calidad. pero también se emplea para producir vinos espumosos. A menudo se mezcla con otras variedades de uva, como Sauvignon Blanc y Muscadelle, para producir vinos más complejos.

También se utiliza para elaborar vinos de calidad como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades.



SAUVIGNON

La sauvignon blanc es una uva blanca originaria de Francia, cultivada principalmente en la región de Burdeos, donde se utiliza para elaborar vinos secos y frescos como los de Pessac-Léognan y Graves. También se cultiva en otras regiones de Francia, sobre todo en el Loira, donde se utilizan para producir vinos secos y frescos como

Snacerre y Pouilly-Fumé. También se cultiva en todo el mundo, como en Italia, California, Australia y Nueva Zelanda.

Los vinos elaborados con Sauvignon Blanc suelen tener un color entre amarillo pálido y verde, con aroma a frutas exóticas como fruta de la pasión, guayaba y pomelo, y notas de hierbas frescas como menta y verbena. Los vinos elaborados con Sauvignon Blanc suelen tener una acidez elevada, lo que les confiere frescura en boca. Los vinos elaborados con Sauvignon Blanc suelen envejecer en cubas para mantener su frescura y acidez.

El Suvignon Blanc se utiliza a menudo para producir vinos secos y ffrescos, pero también para elaborar vinos dulces y almibarados como el Sauternes y el Monbazillac. A menudo se mezcla con otras variedades de uva, como la Semillon para producir vinos más complejos. También se utiliza para producir vinos de alta calidad como variedad única o en pequeñas proporciones con otras variedades. Los vinos elaborados con Sauvignon Blanc suelen tener aromas a frutas exóticas, fruta de la pasión y pomelo, así como una acidez elevada y una sensación fresca en boca.

CHARDONNAY

La Chardonnay es una variedad de uva blanca que se cultiva en muchas regiones vinícolas del mundo, como Francia, Italia, España California, Australia y Nueva Zelanda. Es la variedad de uva blanca más plantada en el mundo.

Los vinos elaborados con Chardonnay suelen ser de color amarillo pálido a dorado, con aromas de frutas exóticas como melocotón, pera, piña y papaya, con notas de avellana, vainilla y mantequilla. Los vinos elaborados con Chardonnay pueden tener una acidez de moderada a alta, con taninos suaves y flexibles. Los vinos chardonnay suelen envejecer en barricas de roble para aportar aromas y sabores amaderados.

Los vinos Chardonnay suelen servirse a 8-10 grados centígrados con platos de pescado, marisco y aves. Los vinos Chardonnay de alta calidad pueden beberé solos o con un acompañamiento

sencillo para que los aromas y sabores se desarrollen plenamente. Es la variedad de uva blanca más plantada en el mundo, tiene aromas a de frutas exóticas, acidez de moderada a alta, taninos suaves y flexibles y se le envejece en barricas de roble.



VIOGNIER

La Viognier es una variedad de uva blanca originaria de la región francesa del Valle del Ródano. También se cultiva en otras regiones vinícolas del mundo. Como California, Australia y Argentina.

Los vinos elaborados con Viognier suelen ser de color amarillo pálido a dorado, con aromas de melocotón, pera, miel y flores. También tienen notas minerales y, a veces, un toque a especias. Los

vinos Viognier suelen tener una acidez moderada y una sensación cremosa en boca. Los vinos Viognier suelen envejecer en barricas de roble para añadir aromas y sabores amaderados, pero también pueden envejecer en acero inoxidable para conservar su frescura y carácter floral.

Los vinos Viognier suelen servirse a 8-10 grados centígrados con platos de pescado y marisco, platos de pollo y quesos blandos. Los vinos Viognier de alta calidad también pueden beberse solos como aperitivo. Viognier es una variedad de uva blanca del valle del Ródano, de color pálido a dorado, aromas de melocotón, pera, miel y flores, acidez moderada, sensación cremosa en boca y suele envejecer en barricas de roble o acero inoxidable.



MARSANNE

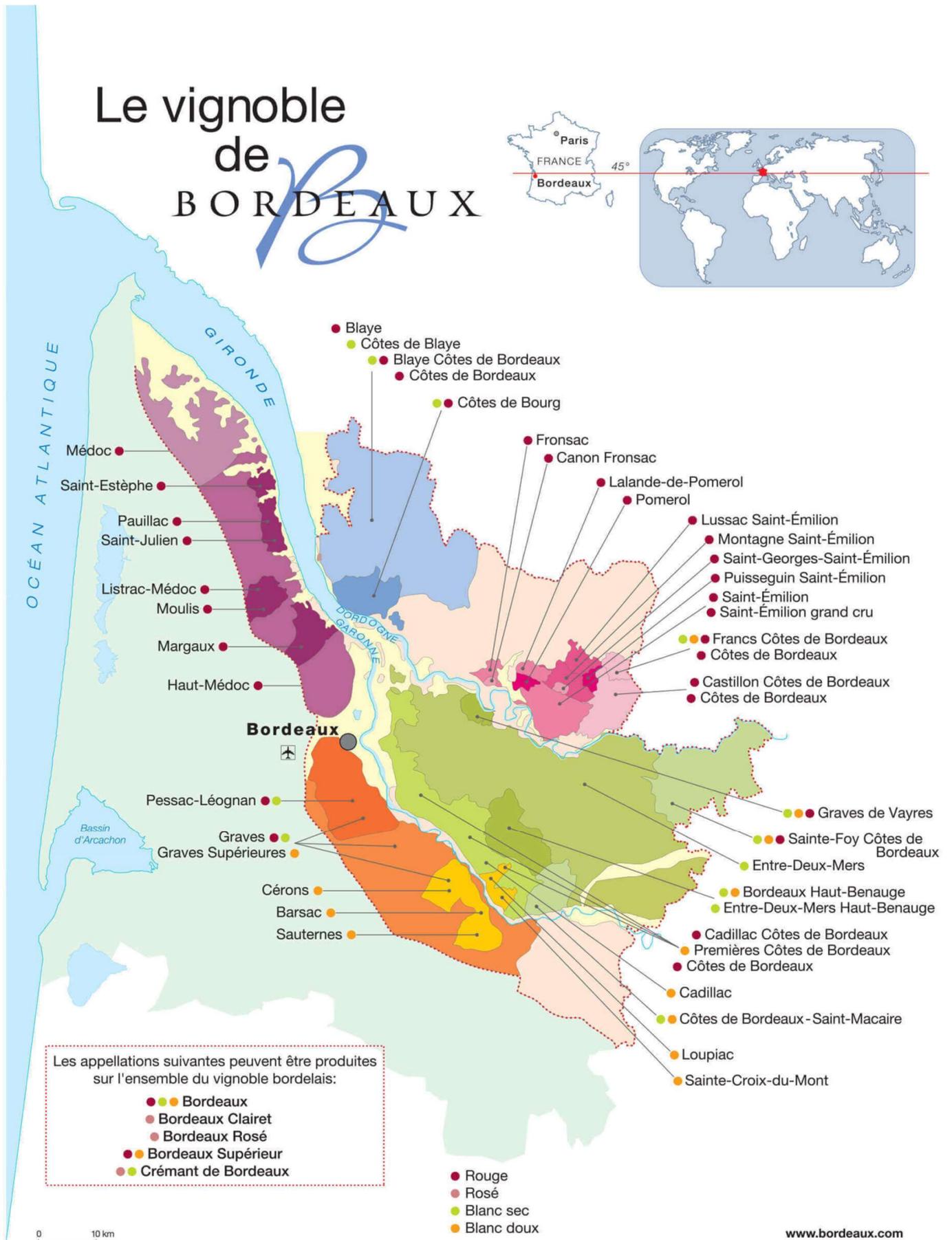
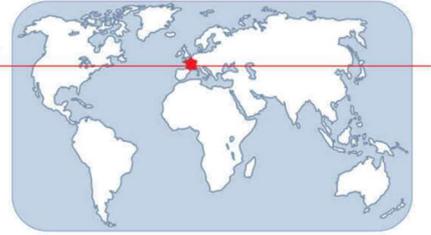
La Marsanne es una variedad de uva blanca originaria del Valle del Ródano, cultivada principalmente en Francia en las regiones del Valle del Ródano Septentrional, Saboya y Valle del Ródano Meridional. También se cultiva en otras regiones vinícolas del mundo, como Australia, California e Italia.

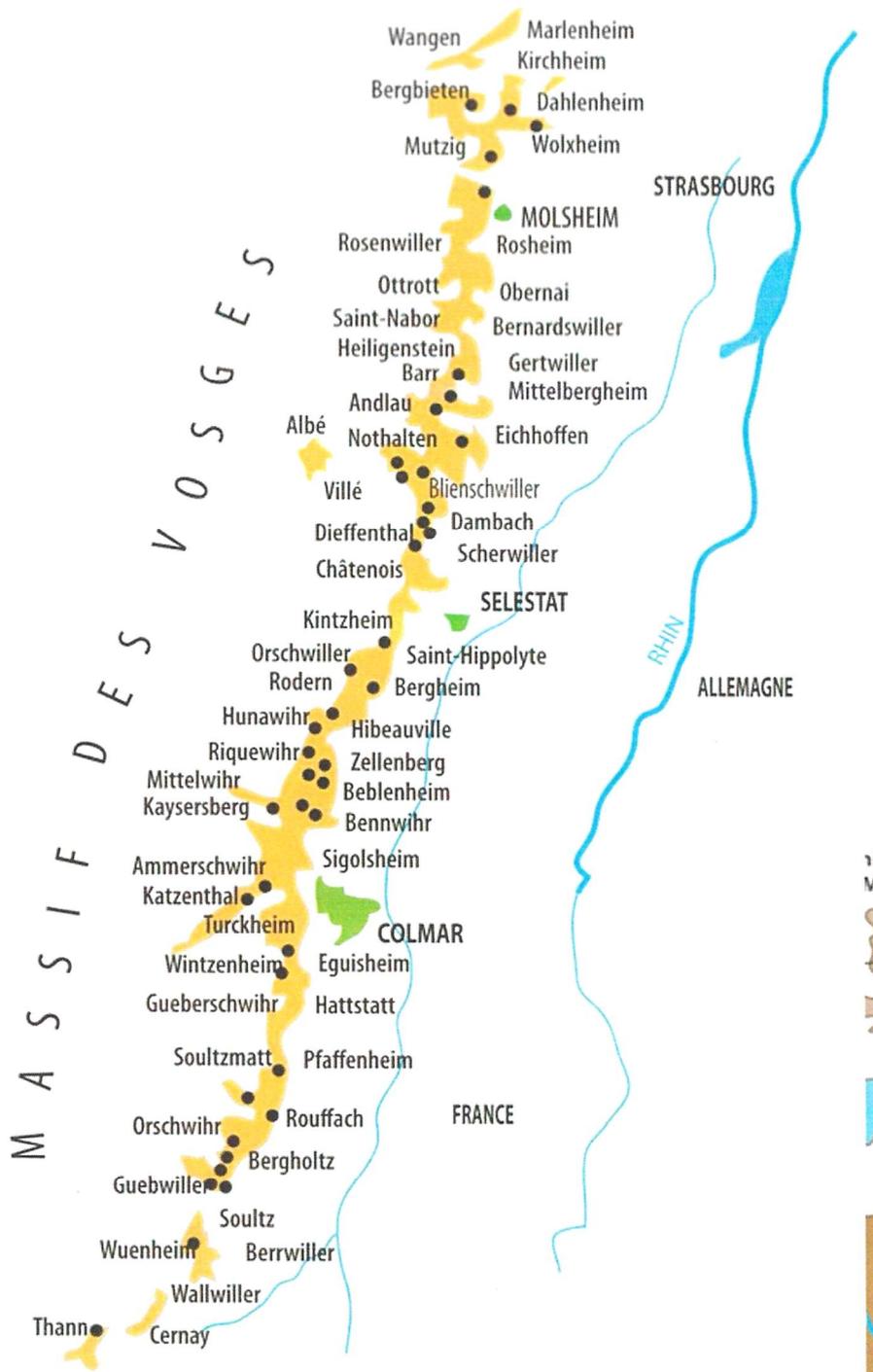
Los vinos elaborados con Marsanne suelen ser de color amarillo pálido a dorado, con

aromas de manzana, pera, miel y avellana. También tienen notas minerales y, a veces, un toque de frutos secos. Los vinos Marsanne suelen tener una acidez moderada y una sensación cremosa en boca. Los vinos Marsanne suelen envejecer en barricas de roble para añadir aromas y sabores amaderados, pero también pueden envejecer en acero inoxidable para conservar su frescura y carácter floral.

Los vinos Marsanne suelen servirse a 8-10 grados centígrados con platos de pescado y marisco, platos de pollo y quesos suaves. Los vinos Marsanne de calidad también pueden tomarse solos como aperitivo. Marsanne es una variedad de uva blanca del Valle del Ródano, de color amarillo pálido a dorado, aromas de manzana, pera, miel y avellana, acidez moderada.

Le vignoble de BORDEAUX





Alsace

Superficie en AOC : 15.500 ha

Cépages clés :

- * Blanc : Riesling, gewürztraminer, pinot gris, muscat, sylvaner
- * Rouge : Pinot Noir



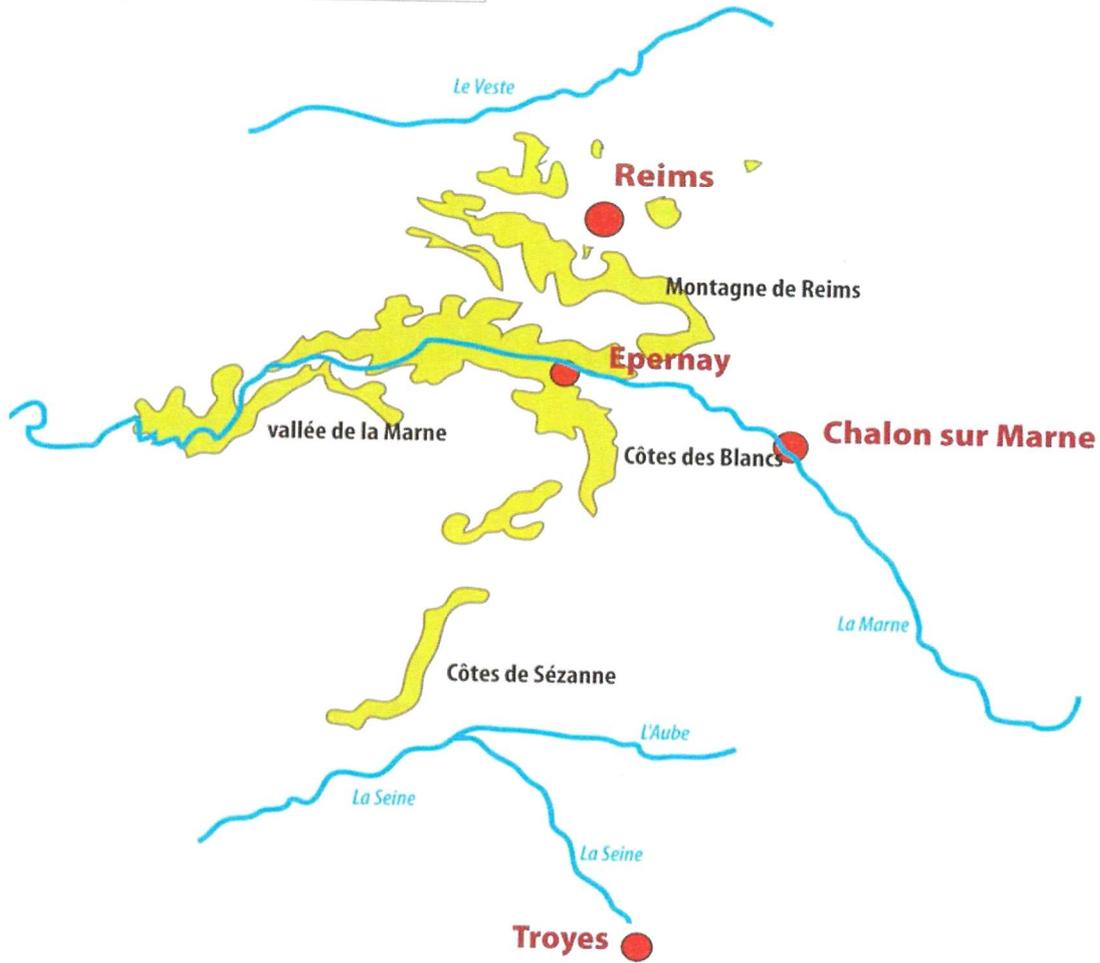
Champagne

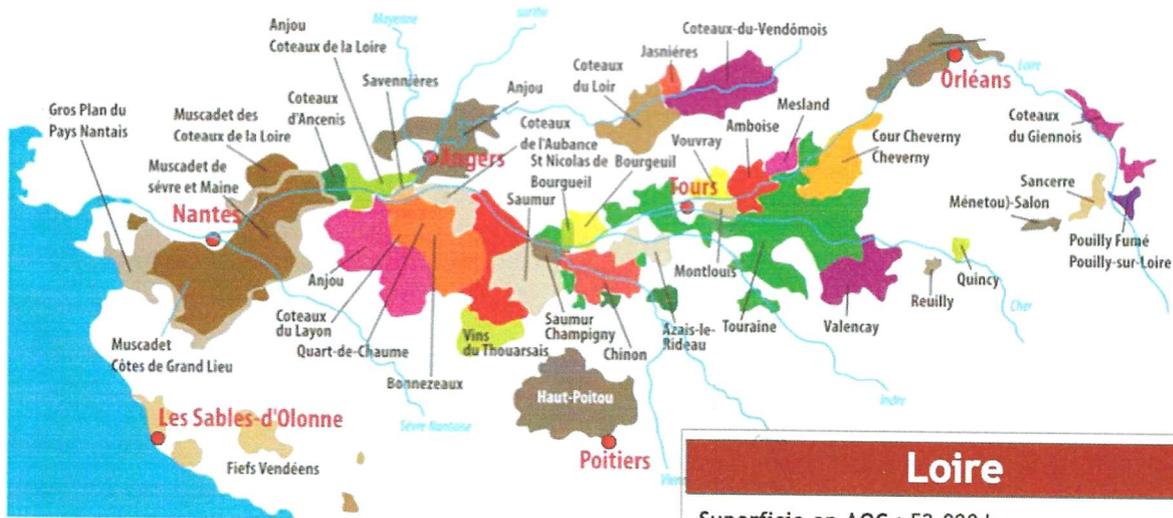
Superficie en AOC : 33.400 ha

Cépages clés :

• Rouge : Pinot Noir, pinot meunier

• Blanc : Chardonnay





Loire

Superficie en AOC : 52.000 ha

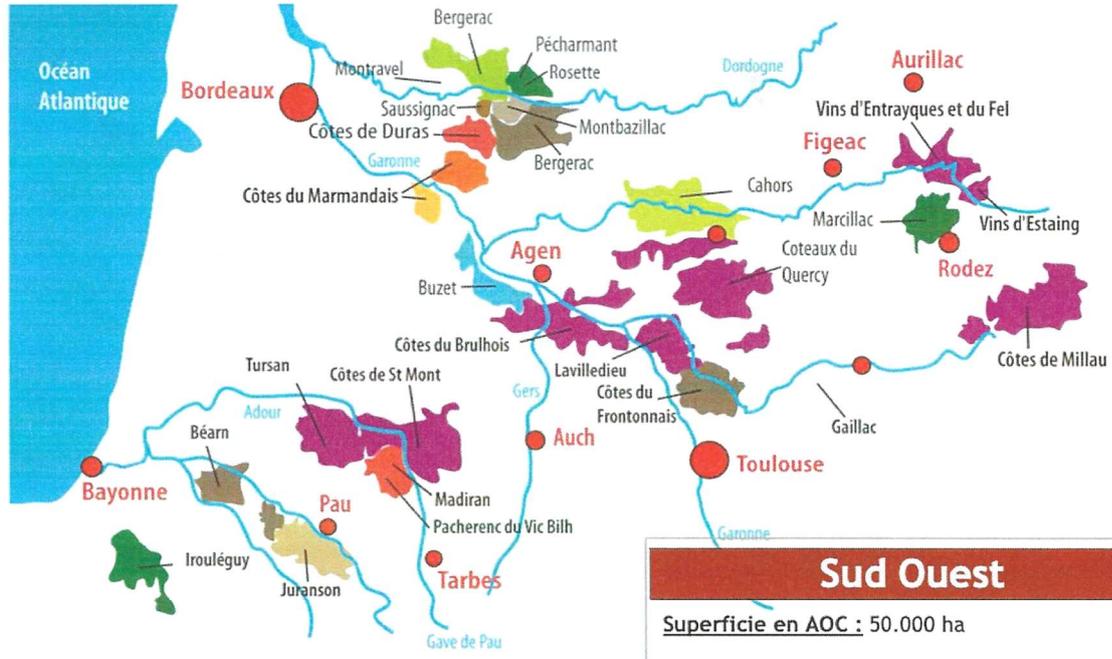
Cépages clés :

- * Rouge : Cabernet franc, gamay
- * Blanc : Melon de Bourgogne (ou muscadet), chenin, sauvignon

Languedoc-Roussillon

Superficie en AOC : 75.000 ha (et 246.000 ha au total)

Hérault



Sud Ouest

Superficie en AOC : 50.000 ha

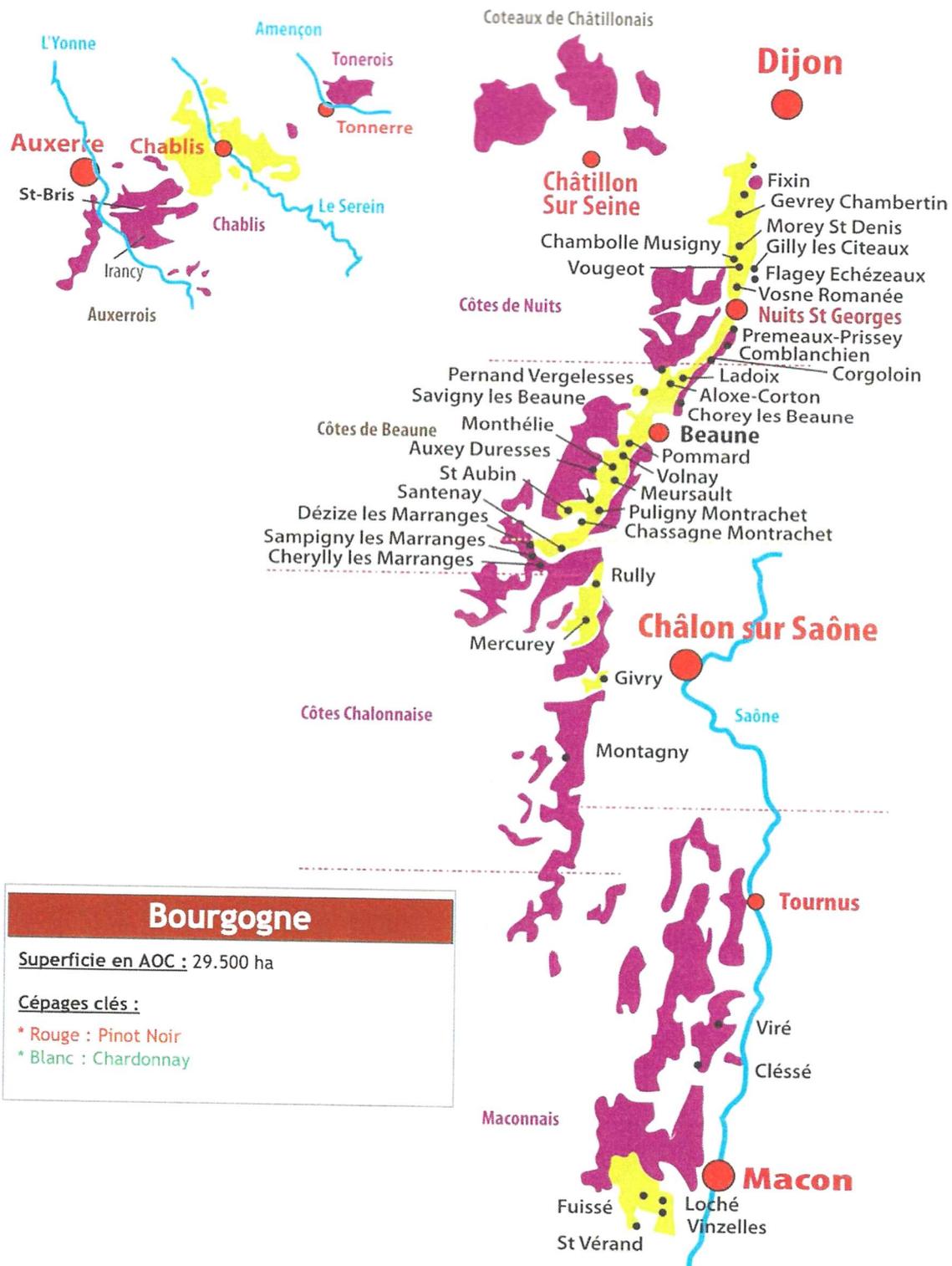
Cépages clés :

- * Rouge : cabernet sauvignon, merlot, malbec, tannat, duras, négrette
- * Blanc : Sauvignon, sémillon, gros manseng, petit manseng, mauzac

Provence

Superficie en AOC : 42.000 ha

Cépages clés :



Languedoc-Roussillon

Superficie en AOC : 75.000 ha (et 246.000 ha au total)

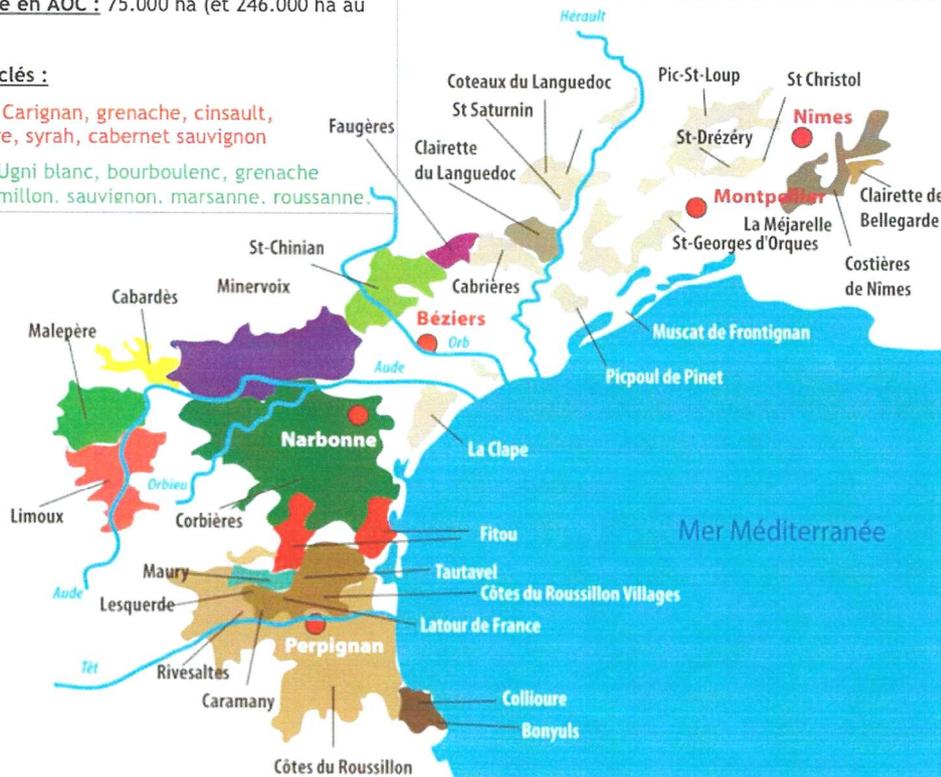
Cépages clés :

* Rouge : Carignan, grenache, cinsault, mourvèdre, syrah, cabernet sauvignon

* Blanc : Ugni blanc, bourboulenc, grenache blanc, sémillon, sauvignon, marsanne, roussanne.

* Rouge : Cabernet franc, gamay

* Blanc : Melon de Bourgogne (ou muscadine), chenin, sauvignon



Provence

Superficie en AOC : 42.000 ha

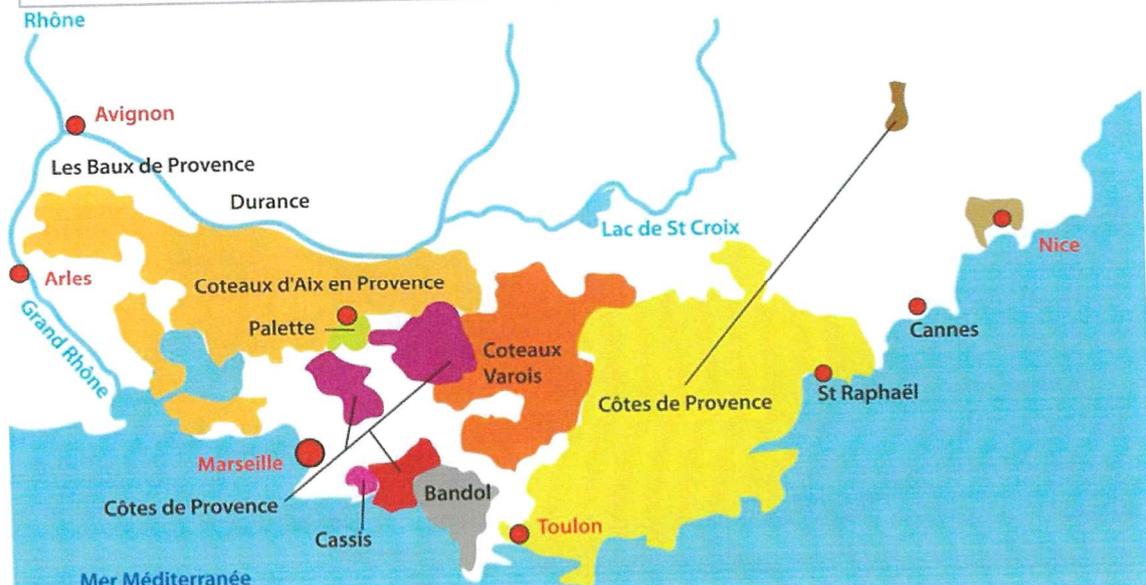
Cépages clés :

* Rouge : Carignan, grenache, cinsault, mourvèdre, syrah, cabernet sauvignon

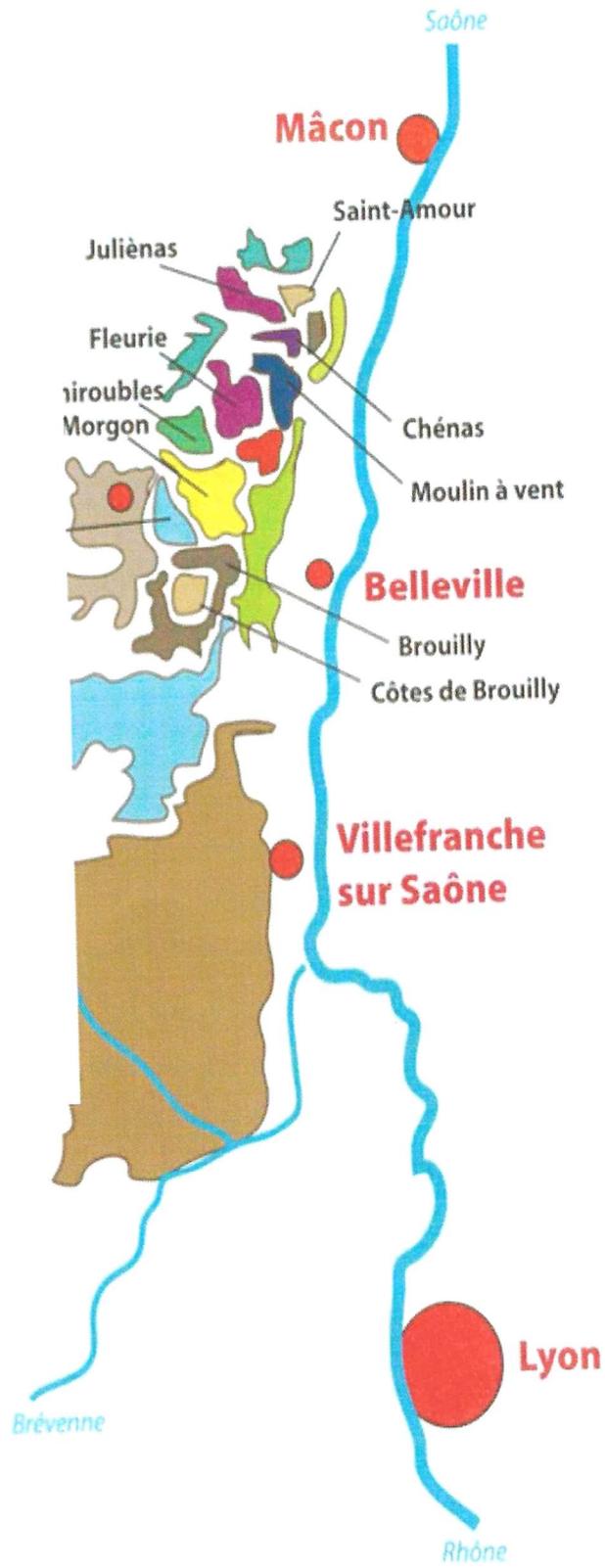
* Blanc : Ugni blanc, bourboulenc, grenache blanc, sémillon, sauvignon, marsanne, roussanne, rolle, clairette

* Rouge : cabernet sauvignon, merlot, malbec, tannat, duras, négrette

* Blanc : Sauvignon, sémillon, gros manseng, manseng, mauzac



IE



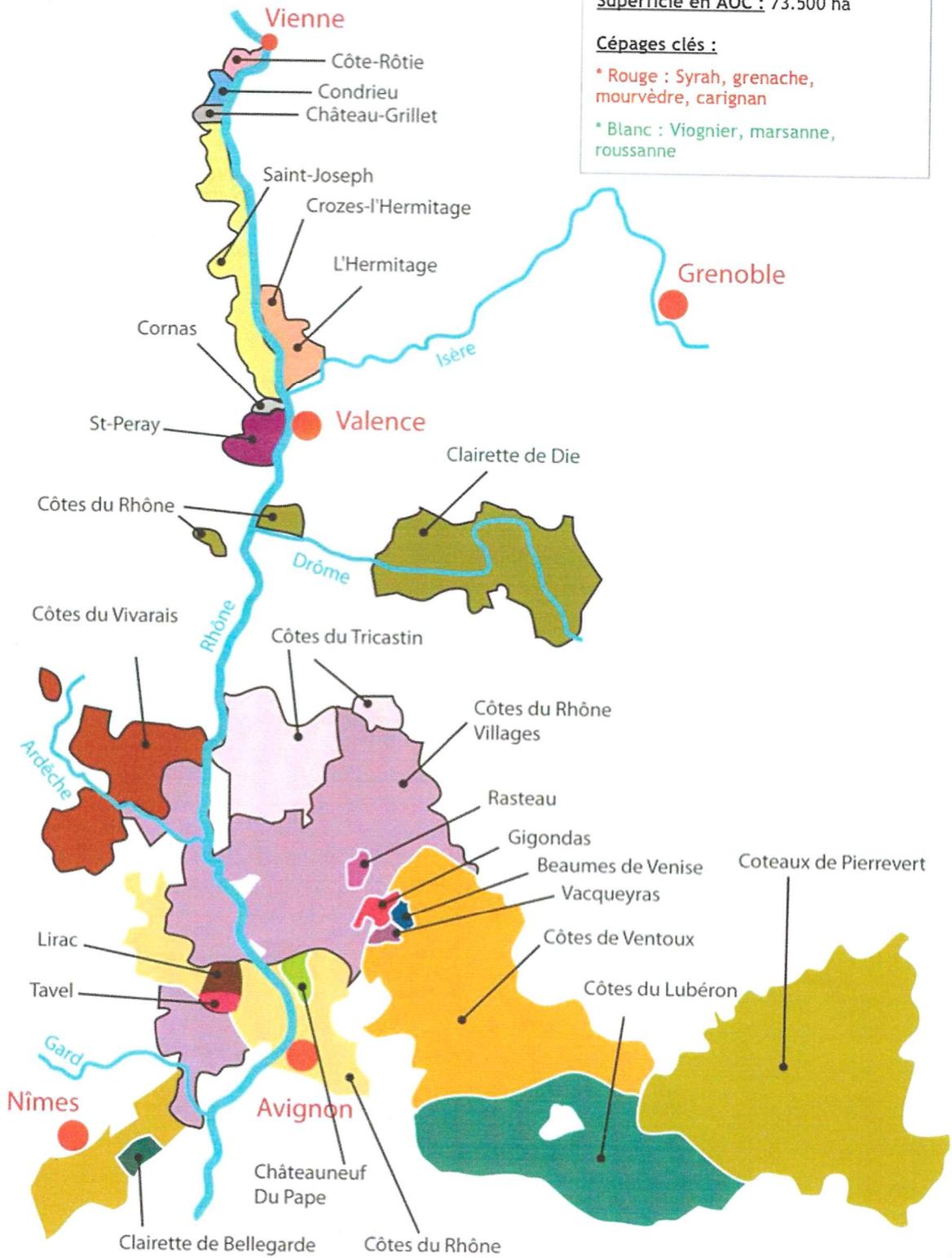
Rhône

Superficie en AOC : 73.500 ha

Cépages clés :

* Rouge : Syrah, grenache, mourvèdre, carignan

* Blanc : Viognier, marsanne, roussanne



Menú Kaskazuri



Cena

- *Royal de foie gras con Pedro Ximénez*
- *Pâté en croûte*
- *Lenguado a la Meunière*
- *Magret de pato con trompetas de la muerte y patata avainillada*

Postre

- *Mini tarta Tatín*

Café - Infusiones



CÔTE DE BROUILLY

Situación El viñedo de Côte-de-Brouilly cubre casi todas las laderas del Mont Brouilly. A diferencia del granito, los suelos de Mont Brouilly están formados por piedra azul de origen volcánico. La combinación de este suelo característico y la altitud da toda su complejidad a los vinos que allí se producen. La Côte de Brouilly Trénel proviene de parcelas ubicadas en la parte sur de Mont Brouilly. Se benefician de una excelente orientación sur/sureste.

Saboreo

Con un hermoso color rojo oscuro, este vino desarrolla aromas afrutados de frambuesa, arándano y ciruela, mezclados con notas de pimienta verde y pedernal.

Afrutado y especiado en boca, tiene una hermosa estructura, taninos finos y un final muy suave.

Consumo y servicio

Servir entre 15° y 16°C con ternera bourguignon, carbonnade flamande o pechuga de pato con champiñones porcini.

Almacenar durante 10 – 12 años.

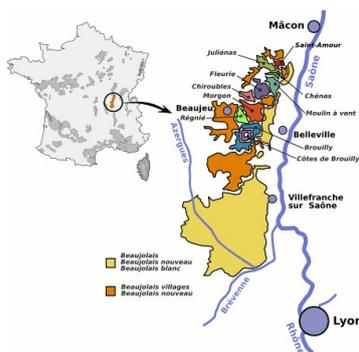
Origen: Beaujolais, Francia

Cepaje: Gamay noir con jugo blanco

Edad de la vid: 40 a 60 años dependiendo de las parcelas

Suelo: La naturaleza del suelo y del subsuelo de la colina de Brouilly es la base de la hermosa unidad del cru. Hay granito y esquisto azul-verde muy duro.

Vinificación Maceración de 10 a 12 días del 60% de la uva despalillada. Envejecido en depósitos de hormigón. Sin pegamento. Filtración ligera.



DOMAINE BELLEGARDE



Domaine Bellegarde está ubicada en el suroeste de Francia entre Lourdes y Biarritz, cerca de Pau, al pie de los Pirineos. Finca familiar de 14 hectáreas de de viñas en el corazón de la denominación Jurançon, vinificamos vinos secos y dulces con una preocupación constante por la calidad combinando modernas tecnologías y manteniendo la tradición. El viñedo se extiende sobre 12 ha. Viñas plantadas con 9 ha de Petit Manseng, 2 ha de Gros Manseng y 1 ha de Camaralet. Cada variedad de uva aporta su toque de originalidad para dar a cada cuvée de Domaine Bellegarde la delicadeza, el carácter y la nobleza del gran Jurançon.

A la salida del pueblo de Monein hacia Oloron-Sainte-Marie. La propiedad Bellegarde se encuentra en la parte superior de las laderas, ofreciendo una vista fantástica de los Pirineos desde su mesa de orientación. Pascal se encargó de la propiedad familiar en 1985. Eligió entonces de proceder a la vinificación de su vino y al embotellado. La creación de las bodegas en 1986 le permite modelar su propio estilo. Resultan vinos que se pueden beber rápidamente pero también capaces de envejecimiento.

Puede pasear por las viñas y aprovechar una vista panorámica de los Pirineos con una mesa de orientación siguiendo el camino de senderismo.

Variedad: Petit Manseng 60% Gros Manseng 40%

Capacidad: 75cl

Vinificación: Cosecha manual exclusivamente de mediados a finales de octubre. Fermentación y crianza durante un año en semi-muidos con levaduras autóctonas.

Caracteres: Nariz potente y compleja basada en una madera que se mantiene fina y noble, realzada por cilantro y mentol mezclados con especias dulces y frutas. Largo y equilibrado en boca.

Conservación: consumir cuando tenga entre 5 y 6 años.

Servicio. Fresco, pero no helado. Decantar el vino preferiblemente 2 horas antes de servirlo.

Maridaje comida/vino: Este vino irá bien con conejo de monte al vino blanco y finas hierbas, y acompañará al salmón en caldo de la corte. Ideal sobre un pollo asado o sobre quesos de carácter: cabra, puro de oveja...



Chardonnay
Jeunes Vignes
2015

DAMPT FRÈRES

UNA EPOPEYA MODERNA

La historia de los hermanos Dampt es una epopeya moderna hecha de encuentros, perseverancia y convicciones. Empezaron en una granja modesta: una bodega de paja junto a ovejas.

Acompañados por su padre, se lanzaron a reactivar el viñedo de Tonnerrois. Año tras año, cosecha tras cosecha, ampliaron, construyeron e hicieron prosperar la explotación.

Empezando con unas pocas hectáreas y una "paca de paja", ahora ofrecen una gama de 33 vinos de Borgoña representativos de los 3 valles.

LA LLEGADA DE LOS 3 VALLES

El viñedo de DAMPT FRÈRES abarca ahora los tres valles del Yonne, el Serein y el Armancon.

Éric y Emmanuel Dampt trabajan este vasto viñedo con gran meticulosidad: cada parcela es objeto de una atención particular para permitirle expresar todas sus cualidades. Desean presentar en sus vinos los terruños y toda la riqueza de los 3 valles.

VINOS LEGENDARIOS

Amantes de la precisión y la exactitud, los hermanos Dampt desean expresar en cada vino una parte de un patrimonio, de un terruño, de una historia. Hoy ofrecen una gama de 33 vinos de Borgoña de calidad impecable, capaces de satisfacer a todos los consumidores, desde los más aficionados hasta los más experimentados.

VINIFICACIÓN Tipo de Vino: Blanco/Seco.

Variedad: 100% Chardonnay. Alcohol: 12,5 %

Reposo: Parcialmente en acero inoxidable y barricas francesas de Cadus entre 8 y 10 meses.

Capacidad de Guarda: 7 años Temperatura de Servicio: Servir a 9 - 12 ° C

Color amarillo pálido. Aromas a lima, flores blancas y manzana. En boca fresco, sabores a flores y toques amaderados.



Domaine

Les Mille Vignes

2011

Las mil vides de Domaine Les Mille Vignes pueden ser metafóricas, pero los mil puntos de luz que iluminan mi lengua cuando bebo el vino son muy reales.

Primero, Fitou es primero: el primer vino tinto de Languedoc en alcanzar el estatus de AOC.

En segundo lugar, a menudo se piensa que Fitou es un vino secundario en comparación con su denominación hermana Corbières, la AOC más grande de Languedoc-Roussillon, responsable de casi el 50% de la prodigiosa producción de la región, que en tamaño es casi tres veces más grande que Burdeos.

En tercer lugar, acabo de probar un trío de tintos Fitou que me convencieron de que cualquier intento de Corbières de tragarse a su compañero mucho más pequeño debería encontrarse con el tipo de resistencia que mostró la resistencia francesa en la Segunda Guerra Mundial.

Domaine Les Mille Vignes fue fundado por el ex profesor de enología Jacques Guérin en 1979 y recibió su nombre de la multitud de viñas viejas establecidas en los treinta acres que compró cerca de la Palme, principalmente en Fitou, pero también se extiende a Rivesaltes y Muscat de Rivesaltes.

Una de las características definitorias del terroir que Guérin y su hija enóloga Valérie

heredaron con la propiedad es la *tramontana*, un viento feroz que sopla desde el noroeste, acelerando a su paso entre los Pirineos y el Macizo Central. Tan implacable es el viento que decía volver loco a algunos: Víctor Hugo rindió tributo a la *tramontana* en su poema 'Gastibelza': En inglés, el título de la sección significa, "*El viento que viene sobre la montaña me volverá loco...*"

100% garnacha, el vino refleja la intensidad de viñas de 75 años; los suelos son más arenosos en esta parcela de viñedo y el vino es una rebanada de pastel de arándanos con levadura, todo fruta y corteza tostada cálida. La sensación en boca voluminosa y aterciopelada está salpicada con un poco de especias hacia el medio y un final largo de roble nuevo parece un poco demasiado joven para un verdadero equilibrio. La estructura es lo suficientemente sólida como para que valdría la pena guardarlo un año más para ver cómo se asientan esos taninos



Villa Chambre d'Amour Blanc

2022



Bodega: Lionel Osmin & Cie

Uvas: Sauvignon Blanc, Gros Manseng

Región: Francia / Vin de France

Contenido de alcohol; 10%

Alérgenos: Conti

Contiene sulfitos

Vino fresco muy afrutado con sabores a piña y pera con un toque cítrico tropical y un final un poco terroso y piedra

Color amarillo claro, con reflejos dorados. La nariz es explosiva con notas de cítricos típicos de Sauvignon Blanc, así como frutas exóticas frescas de Gros Manseng. Encontramos estos aromas en el paladar, con un toque de piña y vainilla bourbon. El bajo nivel de alcohol, la acidez y un contenido residual de azúcar de alrededor de 45 g / L contribuyen a un equilibrio de sensación en boca fresca, aireada y deliciosa. Un verdadero placer ...

Al principio, un grupo de compañeros enamorados de los vinos del Sur-Oeste y decididos a compartir su pasión... y luego una idea, tenue, de hacer lo que nadie había hecho nunca, crear un vino de calidad. casa de comerciante sobre el tema de los vinos del Sur-Oeste siguiendo el ejemplo de otras regiones como Borgoña, el Ródano...

Bajo el impulso de Lionel, nació "Lionel Osmin et Cie" para promover el descubrimiento de las variedades de uva y los terruños únicos de esta región

CATA DE LA COFRADÍA



VINO: Cru du Brouilly

BODEGA: Trenele

AÑADA: 2021

ORIGEN.: Cote de Brouilly

UVAS: Gamay 100%

GRADO: 12,5

CRianza:

MARIDADO CON: Royal de foie-gras con Pedro Ximenez

FASE VISUAL: Capa baja color rubí con ribete transparente. Muy limpio y cristalino, con lágrima transparente.

FASE OLFATIVA: Aromas a fresas y fruta roja fresca, con notas balsámicas. Aromas intensos, limpios y elegantes.

FASE GUSTATIVA: Ataque seco con un paso punzante, ácido, muy vivo. Poco tanino, adivinado desde la vista en copa, aunque un poco verde. Por vía retronasal asoman aromas minerales y balsámicos, con un postgusto largo.

CONCLUSIÓN: Vino bonito en vista, con aromas frutales adornados con balsámicos y agradable en boca. Estructura notable.

Puntuación sistema americano: 92 puntos – Excelente.



VINO: Pierre Blanche

BODEGA: Bellegarde

AÑADA: 2021

ORIGEN.: Jurançon

UVAS: Petit manseng (40%) y Gros Manseng (60%)

GRADO: 14

CRIANZA:

MARIDADO CON: Pâté en croute

FASE VISUAL: Dorado intenso con lágrimas muy densas. Muy limpio.

FASE OLFATIVA: Aromas a albaricoque, jazmín y vainilla, de persistencia media.

FASE GUSTATIVA: Ataque seco y paso en boca ligeramente ácido, como corresponde a un vino que debe vivir varios años más. Por vía retronasal se muestra salino, floral con toques herbáceos. Bastante largo.

CONCLUSIÓN: Vino que adorna cualquier copa, con nariz elegante y un paso vibrante, con aromas salinos y florales. Buena estructura y equilibrio.

Puntuación sistema americano: 91 puntos – Excelente.



VINO: Vieilles Vignes

BODEGA: Dampt frères

AÑADA: 2021

ORIGEN.: Chablis

UVAS: Chardonnay 100%

GRADO:

CRIANZA:

MARIDADO CON: Lenguado Meunière

FASE VISUAL: Capa baja color amarillo pajizo con reflejos verdes. Muy limpio y cristalino, con lágrima rápida.

FASE OLFATIVA: Aromas cítricos y fruta tropical. Olores limpios de intensidad y persistencia medias.

FASE GUSTATIVA: Ataque seco y paso en boca ácido. El final en boca deja recuerdos amargos, posiblemente por raspones en la elaboración. Por vía retronasal aparecen notas minerales muy presentes.

CONCLUSIÓN: Vino agradable y rico, muy mineral.

Puntuación sistema americano: 87 puntos – Muy bueno.



VINO: Les mille vignes

BODEGA: Chasse-Filou

AÑADA: 2017

ORIGEN.: Fitou - Languedoc

UVAS: Garnacha 100%

GRADO: 14

CRIANZA:

MARIDADO CON: Maigret de canard con trompetas de la muerte y patata avainillada

FASE VISUAL: Capa media-alta color picota con reflejos y ribete teja. Lágrima fina y persistente.

FASE OLFATIVA: Aromas a jazmín, con notas de acetato. Secundarios a queso azul y terciarios de cuero y balsámicos. Aromas muy intensos, complejos y elegantes.

FASE GUSTATIVA: Ataque seco con un paso y evolución astringente. Taninos verdes. Por vía retronasal asoman aromas florales y empireumáticos, casi hidrocarburos.

CONCLUSIÓN: Vino notable en todos sus aspectos. Muy elegante en nariz, aunque con el pequeño defecto del acetato.

Puntuación sistema americano: 87 puntos – Muy bueno.



VINO: Chambre d'amour

BODEGA: Lionel Osmin & cie

AÑADA: 2022

ORIGEN.: Vin de France

UVAS: GaSauvignon Blanc y Gros Manseng

GRADO: 10,5

CRIANZA:

MARIDADO CON: Tarta Tatin

FASE VISUAL: Vino color amarillo claro con ribete transparente. Cristalino. Lágrima persistente, glicérica.

FASE OLFATIVA: Aromas cítricos, florales, tropicales con notas a salvia y vainilla. Olores muy limpios de intensidad media.

FASE GUSTATIVA: Ataque dulce con paso y evolución muy equilibradas. Por vía retronasal aparecen aromas a bollería con un postgusto largo.

CONCLUSIÓN: Vino dulce, agradable y goloso, con buena diversidad de aromas, elegante.

Puntuación sistema americano: 91 puntos – Excelente.



Sebas Olaizola felicita a Bernard Lalanne por la Conferencia sobre el Reportaje de Francia a través de Diapositivas con las 13 principales Regiones vinícolas de Francia, sus viñedos, las variedades de uva con todo detalle. Los mapas, desde: Le Vignoble de Bordeaux, Alsace, Champagne, Loire, Languedoc-Roussillon, Sud Ouest, Provence, Bourgogne, Languedoc-Roussillon, Mâcon, Lyon, Rhône, hasta los 5 Vinos: Trenel, Domaine Bellegarde, Chardommay, Les Mille Vignes, y Villa Chambre d'Amour.

A Antton, Jefe del Kaskazuri, por el Menú presentado para maridar con los Vinos, y a Virginia Albillos por encargarse del Bus para visitar la Bodega Castillo de Monjardin el día 15 de Julio próximo, a quien tenemos que comunicar la asistencia de los cofrades del Tanino, con sus familiares, amigos, para ajustar número de plazas en el Bus.

Donostia, San Sebastián, 22 de Junio 2023.