



VIAJE A BURDEOS - 2006

¡HISTORICO!. Esta vez hemos batido records. Durante este viaje y, en parte, gracias a las visitas en jornadas de puertas abiertas que, a priori, podían parecer carentes de interés, hemos catado más vinos que nunca (GVM'S) y también hemos visitado más bodegas que en ningún otro viaje. La explicación está en que estas visitas que se pueden presuponer turísticas, para nosotros han sido, en la mayoría de ocasiones, visitas de las de siempre, de las largas, de las nuestras; como fue el caso de Chateau Desmirail: 3er G.C.C. en Margaux. Esto, unido a las visitas programadas a las grandes bodegas; en especial Ch. Haut-Brion y Ch. Lafleur, han hecho, para mí, de este viaje el más completo e intensivo de todos los que he realizado con el **Círculo del Vino Matritense**. Además hemos tenido la posibilidad de catar una añada fantástica en "primeur" como es 2005; la mejor del siglo XXI, por encima del 2000.

Pero paso a detallaros las jornadas de esta magnífica travesía vinícola.

Primera jornada

El mismo día 8, sin hacer caso de la fatiga y la "madrugá", comenzamos en Margaux nuestras visitas a bodegas en jornadas de puertas abiertas. Vamos fuertes, un 3er G.C.C.: Ch. Giscours. Increíble, poquísima gente y un simpático portugués que partía jamón español mientras nos daban a catar dos vinos:

1º Ch. Giscours 2005

2º Ch. Giscours 2002

La cosa había empezado bien, y a poca distancia otra bodega en puertas abiertas: Ch. Siran:

3º Ch. Siran 2005 A.O.C. Margaux

Nuestra tercera bodega, una gran sorpresa: Ch. Desmirail, un 3er G.C.C. en el centro de Margaux. Nos atiende el propietario, nos muestra la bodega, hace algunos tímidos "chascarrillos" en español y nos da a catar dos de sus añadas:

4º Ch. Desmirail 2002

5º Ch. Desmirail 2001

Y lo bueno, oferta para estas jornadas: el 2001 a 22e y el 2000 a 23e. Casi todos compramos; fijaos, un 3er G.C.C. de Margaux a 22e

Seguimos. Ahora un castillo magnífico, precioso, de los más bonitos del Médoc: Ch.

Labégorce. Aquí, después de una visita extensa, catamos dos vinos más:

6º Ch. Labégorce 2005

7º Ch. Labégorce 1996

Para rematar, antes de las 18,00, hora de cierre, nos plantamos en Ch. Chasse-Spleen en Moulis en Médoc. Pedimos una visita no convencional y nos la hacen. Nos explican sobre todo las particularidades del viñedo y de su sistema de clasificación.

8º Ch. Chasse-Spleen 2005

9º Ch. Chasse-Spleen 1996

Hora de ir a Burdeos, colocar las maletas, ducha rápida y cena en el Chapon Fin (una estrella Michelin).

Curiosidad: en el hotel, todo con detalles vinícolas, tienen una viña en espaldera en el primer piso.

Segunda jornada

Descanso y desayuno pantagruélico. ¡Al ataque!

Primero un 4º G.C.C: Ch. Lafon-Rochet en St. Estephe; gran visita. Nos recibe el propietario, un hombre original, bohemio y amante de nuestro país, sobre todo de Andalucía. Después de la bodega (fantástica), tres vinos:

10º Ch. Lafon-Rochet 2005

11º Ch. Lafon-Rochet 2000

12º Les pelerins de Lafon-Rochet 2002

Y otra sorpresa, compramos Ch. Lafon-Rochet 2001 a 24€. De chollo en chollo.

Volvemos a Margaux, ahora un 2º G.C.C.: Ch. Lascombes. ¡Qué bodega!. Tecnología y medios por doquier. El frío de este lluvioso día fue compensado:

13º Ch. Lascombes 2005

14º Ch. Lascombes 2002

Una comida frugal y camino de Ch. Pichon Longueville Baron en Pauillac. Nos recibe el director técnico y le "forramos" literalmente a preguntas. Y la cata, ¡Qué cata!

15º Les tourelles de Longueville 2005

16º Ch Pichon-Longueville Baron 2005

17º " " " 2004

18º " " " 2003

19º " " " 2002

20º " " " 2001
21º " " " 2000
22º " " " 1997

Y seguimos. Ahora Ch. Lynch-Bages, 5º G.C.C. en puertas abiertas. ¡Sorpresa!, es del mismo propietario que el Chapon Fin y nos atiende un simpático mejicano que fue nuestro camarero la noche anterior. Magnífico vino, muy bueno para un 5º. Un poco caro eso sí.

23 Ch. Lynch-Bages 2005
24 " " " 2001

Para cenar, otro gran restaurante: "La Tupine". Volvemos al hotel "reventaos" pero contentos.

Tercera jornada

Si los dos primeros días han sido como han sido, ¿Qué pasará hoy que está programado con visitas históricas?.

Llegamos a Ch. Haut-Brion con cierto retraso, los GPS, ya se sabe. Pero la recepción es extraordinaria; una sala impresionante en la que nos han preparado asiento, bolígrafos y hojas. ¡A catar todos los 2005 de la firma!. ¡Bieeeeeeen!.

25º Ch. Haut-Brion 2005
26º Ch. Haut-Brion 2005 blanco
27º Ch. Laville Haut-Brion 2005
28º Ch. La Mission Haut-Brion 2005
29º Ch. La Tour Haut-Brion 2005
30º Ch. Bahans Haut-Brion 2005
31º Ch. La Chapelle Haut-Brion 2005

Acabamos de realizar la misma cata que los escasos y privilegiados "negociants" que trabajan con Ch. Haut-Brion. un autentico "lujazo". Me gustaría saber cuántos españoles han vivido este momento. ¡Dios mio!, el tinto era increíble, pero el blanco...

Después nos enseñaron sus especiales sistemas de elaboración a los que atendimos con con la nariz y la boca llenas de sensaciones aromáticas. No hubiéramos abandonado nunca este lugar mágico pero el programa es el programa.

Antes de comer, Ch. Latour-Martillac, G.C.C. de Graves; magnífica propiedad y magníficos vinos. También compramos; sobre todo blancos.

32º Ch. Latour-Martillac 2004 blanco
33º " " " 2002
34º Ch. Lagrave-Martillac 2003 blanco

Repusimos fuerzas en un estupendo y sencillo restaurante y, ¡a la carga!

Ch. D'Yquem: ¡qué viento! pero ¡qué vistas!. Realizamos la visita con el director de la bodega y una pareja de periodistas nórdicos (o eso creemos)

35º Ch D'Yquem 1999

Para rematar, otro Sauternes: una pequeña bodega, con viñas que antes eran de Ch. D'Yquem y que tuvieron la deferencia de vender a un ingeniero trabajador de la propiedad: Ch. Raymond-Lafon

36º Ch. Raymond-Lafon 2003

37º " " 2004

38º " " 2005

Hubiéramos comprado, si hubieran querido vendernos.

Visita a Burdeos, compras y cena en un Bistrot.

Cuarta jornada

Acabamos nuestro viaje, nos vamos a Pomerol: Ch. Lafleur, el tercer Pomerol más caro después de Petrus y Le Pin. Una pareja encantadora, propietaria de Lafleur y de Grandes Villages nos recibe con magnífica sencillez y simpatía. Estupendas explicaciones de los "terroirs", de las variedades (usan un 50% de cabernet-franc), de su pequeña bodega, ...

Otra cata para los anales de la historia:

39º Pensées de Lafleur 2005

40º " " 2004

41º Ch. Lafleur 2005

42º " " 2004

43º " " 2003

44º Ch. Grand Village 2005

45º " " " 2004

¿Qué decir?, yo pensaba que nada podría compararse al 2005 de Ch. Haut-Brion, pero este vino es increíble. ¡Qué riqueza!. Aroma, estructura, paso en boca, sabrosidad, longitud, postgusto, ¡TODO!, me encuentro ante un empate técnico y no me atrevo a apostar por ninguno de los dos: Pessac vs. Pomerol; un combate en la cumbre. No seré yo el árbitro de un duelo tan igualado.

Con todo el dolor abandonamos este pequeño trozo de Pomerol que tanto nos ha costado encontrar. No hay indicaciones, aquí sólo viene un restringido número de visitantes al año. Otro gran privilegio que hemos recibido de Sylvie y Jacques Guinaudeau.

Sanos y salvos, gracias a Dios, comemos en la medieval ciudad de St-Emilion. Las últimas compras y a casa.

Como dijo Mc.Arthur: ¡VOLVERE!

JULIO GÓMEZ MONTEJANO