

VIAJE A LA CÔTE DE NUITS

Círculo del Vino Matritense

Marzo- Abril 2007

1. DOMAINE CHEVILLON CHEZEAUX.

Nuits St Georges

Chardonnay 2005

Hauts Côtes de Nuits 2004.

Nuits St Georges Villages 2004 Le St Julien

Les Bousselots Premier Cru 2004

Les Crots Premier Cru 2004

Les Porrets Premier Cru 2004

Le St Georges Premier Cru 2004

Le St Georges Premier Cru 2001

Le St Georges Premier Cru 1992

Les Bousselots Premier Cru 2005

Muy interesantes los blancos, buena acidez, expresivos, fructosos, grasos, con volumen. Los tintos, con buena fruta, más mineral Les Crots y con Les Porrets más tánico. El trato generoso y los precios, EXTRAORDINARIOS. Interesantísimo el 1er Cru del 92, que nos muestra cómo evolucionan estos Pinot Noir.

2. DOMAINE GEORGES CHICOTOT.

Nuits St Georges

2 muestras de barrica 2006

Les Charmottes Premier Cru 2005

Les Rues de Chaux Premier Cru 2005

Le St Georges Premier Cru 2000

La decepción del viaje. Los vinos en barrica, con la maloláctica ya iniciada, estaban cargados de mercaptanos e incluso sulfhídrico. Con un parque de 160 barricas, de las que renueva 8 cada año, los vinos pecaban en exceso de esa humedad y afectación de maderas viejas. Fue además el único que mostró en la conversación el miedo a perder la clasificación, evidencia de que atraviesa por algún problema. Los comentarios y las notas que he visto en Internet acerca del Domaine y sus vinos no corresponden en absoluto con la realidad que comprobamos in situ. Una pena.

3. VINOTECA EN CHAMBOLLE-MUSIGNY

Robert Gibours Chambolle Musigny Les Herbues 2005

Thierry Beaumont Chambolle Musigny 2004
Les Amoureuses Premier Cru 2004. Domaine B. Serveau et Fils
Clos St Denis Grand Cru 2004. Jean Louis et Didier Amiot
Clos de la Roche Grand Cru "Cuvée Vieilles Vignes" 2000. Domaine Ponsot
Clos des Monts Luisants Premier Cru 1997. Domaine Ponsot. Morey St Denis

4. DOMAINE COMTE GEORGES DE VOGUE.

Chambolle Musigny

Bonnes Mares Grand Cru 2005
Musigny Grand Cru 2005

La bodega más prestigiosa de la visita, aunque Jean Luc Pepin no fue tan entusiasta como se le presupone. Fantásticos vinos, con fruta y mineral, potencia y finura...

5. CLOS DES LAMBRAYS.

Morey St Denis

Les Villages Premier Cru 2004
Clos des Lambrays Grand Cru 2001

Agradable e inesperada sorpresa. El Domaine, reformado completamente por el matrimonio Freund, es un precioso lugar abierto al público 6 días a la semana que ofrece dos vinos diferentes para la degustación al visitante. Particularmente interesante el Grand Cru, más mineral y floral que el Premier Cru.

6. DOMAINE JEAN GRIVOT.

Vosne Romanée

Vosne Romanée Villages 2005
Les Beaux Monts Premier Cru 2005
Les Boudots Premier Cru 2005
Les Beaux Monts Premier Cru 1999
Clos Vougeot Grand Cru 2005
Richebourg Grand Cru 1991

El Domaine más grande de la visita, nos atendió Étienne Grivot, y nos demostró que él hace los vinos de manera muy personal, fiándose mucho del instinto. Sus vinos son los más tánicos de todos los que catamos, quizás los más marcados por la madera. El potencial de envejecimiento es verdaderamente importante, y de hecho sus vinos no salen al mercado hasta haber pasado varios años en botella. El regaliz aparecía intensamente en todos, y cuando catamos el Richebourg del 91 la compota, el mineral, pimienta, tomate... nos causaron verdadera admiración. Fantástico.

7. DOMAINE JACQUES FREDERIC MUGNIER. Chambolle Musigny

Chambolle Musigny Villages 2005
Clos de la Maréchale Premier Cru 2005. Nuits St Georges
Les Fuées Premier Cru 2005
Bonnes Mares Grand Cru 2005
Les Amoureuses Premier Cru 2005
Musigny Grand Cru 2005
Chambolle Musigny Villages 2002
Clos de la Maréchale Premier Cru 2004

Personalmente fue la bodega que a mí me gustó más por sus vinos. Probablemente junto con Comtes de Vogue son los vinos más perfumados y florales, los más finos de la visita. El Villages, donde mezclan los vinos de un viñedo calificado como Premier Cru, es muy interesante, y Les Amoureuses es el Premier Cru más extraordinario que catamos, de hecho ellos mismos nos lo dieron a catar después del Bonnes Mares y su precio es comparable al de muchos Grands Crus.

8. DOMAINE DUJAC. Morey St Denis

Morey St Denis Chardonnay 2005
Morey St Dennis 2005
Aux Combotes Premier Cru 2005
Clos de la Roche Grand Cru 2005
Clos de la Roche Grand Cru 1988
Aux Combotes Premier Cru 1976

Jeremy Seysses nos enseñó la bodega y nos dio a catar sus buenos vinos, entre ellos dos joyas del 88 y del 76 que, a pesar de estar embotellados en medias botellas, nos mostraban la increíble longevidad de la Pinot Noir de la Côte De Nuits.

CONCLUSIONES

La verdad es que salí bastante admirado de la visita. Etienne Grivot nos dijo que ellos tienen la suerte de poseer una tierra con una riqueza extraordinaria y una uva fantástica, y por tanto su objetivo no podía ser otro que el de ser los intermediarios entre ambas. Y eso que sus vinos son los más maderizados...

Como punto de diferenciación me gustaría destacar ese gran respeto a la tierra y la grandeza de cada uno de los viñedos, pues el hacer de los vinificadores intenta mostrar precisamente esa grandeza de la bondad de la Naturaleza; vinos de distintos Domaines de los mismos viñedos muestran características bien similares, y el "toque" personal para adaptar al mercado o la influencia de Parker aquí no tienen lugar. Magnífico.

Gracias, Fernando, por el viaje, y a todos mis compañeros por el buen ambiente y camaradería que tuvimos. Hasta pronto y... espero vuestras fotos.

Juanma Terceño