

Viaje a Cote de Beaune 2008

Una vez más nos embarcamos en un viaje vinícola de gran envergadura. Ni más ni menos que la Cote de Beaune. Como siempre muy bien organizado por nuestro profesor y director de la academia Fernando y con la inestimable aportación tanto lingüística, como de conocimientos de Julio. Grandes compañeros de viaje con los que ya había coincidido en el anterior viaje al Ródano Sur (ver crónica anterior), Luis, Javier, Belén, y nuevas incorporaciones que han hecho que el viaje sea de lo más divertido y agradable. A todos ellos aprovecho para mandarles un saludo a través de esta crónica con la esperanza de volver a coincidir en futuros viajes.

El viaje transcurrió entre el 6 y el 8 de diciembre 2008 y nos llevó a visitar buena parte de la región de Cote de Beaune con visitas a la bodegas míticas como **Domaine Albert Grivault** y **Domaine Bonneau du Martray**.

Haciendo una breve introducción sobre la zona vinícola y simplemente para situarnos, estamos en la Cote d'Or una estrecha banda de viñas que se extiende de Dijon a Chagny a lo largo de unos 70 Km. Se divide en Cote de Nuits al norte, en donde la Pinot noir es la reina absoluta y donde están los grand crus tintos y la cote de Beaune el corazón vinícola de la Borgoña "blanca", donde la uva Chardonnay es la reina y en donde se dice que están los vinos blancos más elegantes del mundo. Por supuesto como todo, se puede discrepar ante tal afirmación, pero no voy a ser yo el que lo ponga en duda.

En Mersault nos esperaba nuestro primer destino: **Chateau Genot-Boulangier**. La hija de **François Delaby-Genot** y su marido, encargado de la parte comercial de la bodega nos hicieron pasar a un salón magnífico de corte medieval en donde nos explicaron la filosofía de la bodega y nos dieron a probar una selección de vinos de la añada 2002.



A continuación detallo los vinos que catamos:

1. *Beaune Lulunne, 2002* :
2. *Savigny Lès Beaune, 2002*
3. *Savigny "Aux Vergelesses", 1º Cru 2002*
4. *Mersault "Les Meix-Chavaux", 2002*
5. *Mersault "Les Bouchères", 1º Cru 2002*
6. *Puligny-Montrachet "Au Paupillot", 2006*
7. *Pommard-Mercurey (Crémant de Bourgogne) Brut*

La siguiente visita nos llevó a un peso pesado, **Domaine Albert Grivault**. Como curiosidad, hay que reseñar que el *chateau* no estaba señalado en absoluto, ni siquiera una placa con el nombre. Nos paramos de hecho en una casa típica borgoñona que parecía coincidir con el número de la calle que nos habían dado, y cuando estábamos a punto de desistir, una señora, entrada en años (la mujer de Albert Grivault) nos vino a abrir.

Pasamos directamente a la antigua bodega de la casa en donde **Albert Grivault** nos

recibió estupendamente y enseguida se puso a contarnos su filosofía mientras estábamos catando sus vinos. De hecho demostró una gran verborrea, tanto que Julio, Javier y Rafa, nuestros traductores oficiales, le tenían que parar de vez en cuando para traducirnos. Esta bodega tiene el monopolio de uno de los *clos* (cercado de piedra dentro de un viñedo al que se supone unas cualidades especiales por su exposición solar y la composición mineral del suelo) más famosos de Cote de Beaune "Clos de Perrier" y desde luego están muy orgullosos de ello. Albert también nos presentó a su hijo, el relevo generacional, que demostró estar muy preparado para representar el papel que tomará en un futuro no tan lejano.

Catamos los siguientes vinos por orden:

1. *Bourgogne 2006*
2. *Bourgogne 2007*
3. *Meursault 2006*
4. *Meursault 2007*
5. *Mersault- Perrières 1º Cru 1998*
6. *Mersault- Perrières 1º Cru 2001*
7. *Mersault- Perrières 1º Cru ¿?*
8. *Mersault-Clos des Perrières 1º Cru (Monopolo du domaine) 2003*
9. *Mersault-Clos des Perrières 1º Cru (Monopolo du domaine) 2004*
10. *Mersault-Clos des Perrières 1º Cru (Monopolo du domaine) 2006*
11. *Mersault-Clos des Perrières 1º Cru (Monopolo du domaine) 2007*
12. *Pomard-Clos Blanc 1º Cru C'est un vin rouge 100% Pinot Noir! 2006*
13. *Pomard-Clos Blanc 1º Cru C'est un vin rouge! 100% Pinot Noir 2007*

Fantásticos en su mayoría, aunque algunas botellas estaban abiertas de antes y presentaban algunas notas oxidativas.

Después de estas dos visitas relámpago, en donde probamos un gran abanico de vinos, tocaba comer. Escogimos el restaurante de un hotel en el propio pueblecito de Mersault en donde aparte del tradicional jamón con gelatina y puerro (Jambon Persiles) dimos cuenta de dos botellas más de vino, *Santenay Beurepaire 1er Cru 2006* y *Corton-Bressandes Grand cru Chateau de Citeaux de Philippe Bouzereu* , recomendables ambos.

El domingo nos dirigimos al pueblo de Mersault con ánimos de testear algún pequeño *vigneron*. En **Domaine de Gauffroy** catamos los siguientes vinos, todos ellos equilibrados y correctos pero sin gran complejidad.

1. *Puligny "Les Referts" 1º Cru 2005*
2. *Meursault-Perrières 1º Cru 2006*
3. *Meursault-Charmes 1º Cru 2005*
4. *Meursault 2005*
5. *Aux Duresses 2005*

No nos dio más de sí la mañana ya que como se sabe en Francia hay que comer pronto. Después de comer fuimos a ver los *Gran Crus de Cote Beaune*, **Montrachet**, **Chevalier Montrachet**, **Criots- Batard Montrachet**. Ahí pudimos ver los famosos pórticos de piedra con el nombre del propietario en torno a sus viñas y además eso nos hizo apreciar la parcelación tan pequeña que existe en estos viñedos. Una gran experiencia poder tocar esas viñas mágicas que tan grandes y únicos vinos producen.



La primera visita del Lunes fue un *number one* “**Domaine Bonneau du Martray**”. El Dominio posee un viñedo excepcional de 11 has todas ellas clasificadas gran cru, situado sobre la montaña de Corton, de las que 9 has son de Chardonnay produciendo el Corton-Charlemagne y 2 de Pinot noir, que dan lugar al Corton. Fuimos recibidos por un encantador **Jean-Charles Le Bault** que lo primero que hizo fue pedirnos disculpas por su ineficaz español. Faltaría más, estábamos bien provistos de traductores. Hablamos de muchas cosas, como por ejemplo de la vinificación. Por lo visto las 9 has de Chardonnay las subdivide en 16 parcelas y las vinifica por separado. Eso implica que empieza con 16 vinos y en función de sus características hace la *cuvée*. Para él la técnica de *batonnage* es fundamental para la complejidad del vino, ya que sino reposa sobre sus lías carecería de estructura. Además después de la crianza en barrica, reposa 6 meses más sus vinos en depósitos de acero inoxidable hasta embotellarlo. Al preguntarle sobre la agricultura biodinámica, afirma que de momento esta practicando una agricultura biológica: aunque ha experimentado en algunas parcelas y ha obtenido mejores resultados por lo que poco a poco probablemente implante métodos biodinámicos en sus viñedos. La cata es de lo más sorprendente también. Nos sirve el primer vino sin querer hacer ningún comentario ni aclaración sobre la añada. Nos parece increíblemente fresco, floral, complejo con finas notas de pan tostado. Por el tipo de vino nos aventuramos a pensar en una añada reciente, pero que va, un 1993. Increíble como se conserva este blanco de ni más ni menos 15 años. Podríamos darle otros 15 años más de desarrollo en botella, huella de un gran vino.

1. *Corton-Charlemagne, Grand Cru 1993*
2. *Corton-Charlemagne, Grand Cru 1999*
3. *Corton-Charlemagne, Grand Cru 2004*
4. *Corton-Charlemagne, Grand Cru 2006*
5. *Corton-Charlemagne, Grand Cru 2007*
6. *Corton, Grand Cru 2006 Pinot Noir*
7. *Corton, Grand Cru 2007 Pinot Noir*

Todos los vinos están soberbios, (algo más los blancos que los tintos) y al finalizar la cata, Jean-Charles lamenta no poder llevarnos a visitar los viñedos dado que estaban quemando los rastrojos y nos entrega una carpeta a cada uno con los datos de sus viñedos y artículos recortados de la prensa sobre sus vinos.

Después de esta gran visita nos esperaba una no menos interesante en el **Chateau Corton-Grancey de Louis Latour**. Nos recibió la relaciones públicas de la casa (no hay que olvidar que Louis Latour es uno de los *negociants* más grandes de Francia) y nos enseñó los viñedos que rodean el chateau y las instalaciones. Tiene un sistema curioso de transporte de la uva hasta la bodega. Se deposita en una especie de cacerolas grandes de estaño que van

sobre railes y que tienen un sistema de apertura por abajo que hacen volcar directamente la uva en las cubas de fermentación. La bodega es simplemente histórica, conteniendo botellas del siglo XIX. Nos enseñó una puerta que además tuvieron que tapiar para que la ocupación alemana no se hiciera con el stock de botellas antiguas de la casa. Por todas partes entre grandes y gruesa telarañas (la *mermelada* de la bodega como la llaman) podíamos ver botellas de 1930-40-50-60. Hay que verlo para poder hacerse una idea. Al fondo de la bodega nos esperaba una mesa preparada con las botellas que íbamos a catar y un programa completo, personalizado con la fecha y el nombre del "Círculo de vino matritense". Por orden catamos:

1. *Simonnet-Febvre, Chablis 2007*
2. *Brouilly, Henry Fessy Crus du Beaujolais 2007 100% Gamay*
3. *Morgon, Henry Fessy Crus du Beaujolais 2007 100% Gamay*
4. *Pouilly-Fuissé, 2007*
5. *Grand Ardèche, 2006*
6. *Chasagne-Montrachet, 1º Cru blanc 2006*
7. *Aloxe-Corton, 1º Cru "Les Chaillots" 2006*
8. *Clos Vougeot, Grand Cru 2006*

Especialmente interesantes los dos Beaujolais, no por la calidad del vino en sí, que también, sino porque rompía claramente con lo que el aficionado al vino tiene ocasión de probar lo que año tras año es el primer vino de la temporada. Nada que ver este Beaujolais mucho más complejo aromáticamente y con mejor estructura que el dulzón palote de fresa que nos tomamos habitualmente. La pena es que fuera de Francia difícilmente se conoce la verdadera riqueza de estos vinos y el modelo sea ese hermano tan menor.

La visita concluyó con una comida completa de primer y segundo plato, postre y café regado con dos gran crus *Corton-Charlemagne, Grand Cru 2005* y *Château Corton Gancey, Grand Cru 2003*. Increíble el blanco, no menos interesante el tinto. Gustosamente nos hubiéramos quedado toda la tarde, sino fuera porque aún nos esperaba la última visita.

Última visita de este fin de semana maratoniano **Domaine Lafarge**. La parte de arriba de la bodega estaba en obras, en plena pintura de los depósitos de cemento (primer detalle de la vinificación) por lo que nos hicieron pasar rápidamente a la bodega subterránea donde descansaban los vinos. La cata fue comentada por el propietario Michel Lafarge y posteriormente vino también su hijo Frederic y nos dieron a probar los siguientes vinos:

1. *Les Bourgognes aligoté, cuvée spéciale 2005 100% Aligoté*
2. *Le Bourgogne, 2006 100% Pinot Noir*
3. *Le Volnay, 2006*
4. *Beaune Les Aigrost, 1º Cru 2006*
5. *Volnay Clos du Château des Ducs, 1º Cru 2006*
6. *Beaune-Grèves, 1º Cru 2003*

Sin más despido esta crónica agradeciendo como no a mis compañeros de viaje su agradable compañía y buenos ratos pasados y como no al Círculo Matritense por habernos brindado la oportunidad de visitar tan ilustre pedacito de tierra. Porque lo es y si alguien lo duda, por favor id y ya me contaréis.