LA TÂCHE

EL SABOR DE LOS GRANDES

EL SABOR DE LOS GRANDES

Fundación para la Cultura del Vino
www.culturadelvino.com
EL SABOR DE LOS GRANDES

PATRONATO DE LA FUNDACIÓN

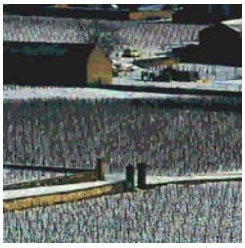
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Bodegas Codorníu
Bodegas Julián Chivite
Bodegas La Rioja Alta, S.A.
Vinos de los Herederos del Marqués de Riscal
Bodegas Vega Sicilia

Diseño y maquetación: TISANA**diseño**gráfico

Edita: Fundación para la Cultura del Vino
Madrid, diciembre de 2002

SUMARIO

Minimalisme bourgignon
1



Borgoña vitícola
2

La Tâche
3

EL SABOR DE LOS GRANDES

El término vino sugiere, de inmediato, la bebida universal. Cada persona asocia el vocablo vino a aquel con el que está más familiarizado: al vino de su localidad, de la zona de producción más próxima o de la Denominación con la que se siente más identificado.

En los países productores tradicionales, como es el caso de España, el VINO está presente como bebida, como concepto y como símbolo en su amplio ámbito cultural: desde la presencia permanente del viñedo en todo el territorio peninsular y en las islas, hasta el "día a día", en el que la botella, la marca, el tipo o el origen del vino, nos resulta familiar y nos acompaña por los comercios, los bares, los restaurantes y las cafeterías, de nuestro entorno, y también a través de los medios de comunicación: periódicos, revistas, radios, televisión, cine, etc.

El VINO sugiere placer, agasajo, confraternidad, disfrute y compañía. El VINO es pues algo más que un producto habitual. Es un símbolo cultural y un reflejo de la historia de los pueblos. Todos los países, de todas las geografías, sean o no productores, desean el VINO, quieren conocerlo, familiarizarse con él, intimar, disfrutar. Porque el vino genera inquietud, engancha culturalmente por su misterio, por sus diferentes personalidades, y por sus distintos caracteres.

Al VINO pretende seguírsele la pista, manejarlo y llegar a conocerlo, por los mismos mecanismos que al ser humano: se le somete a pruebas analíticas, para ver como está de acidez, de azúcares, de materias fenólicas, de sales minerales. Se le chequea, se le ausculta, se le aplican resonancias magnéticas, pruebas de contraste de carbono catorce, cromatografías en fase gaseosa... todo ello para captar su constitución, su naturaleza y sus componentes.

Pero, al igual que ocurre con la insustituible relación personal, el hombre quiere algo más del vino que una relación ordenada (informatizada) de resultados analíticos; quiere sentir el vino, hacerlo suyo, participar de él y con él en su propia esencia. Por eso el vino tiene un valor primario que el hombre anhela. No bastan los libros, las guías, los mapas de vinos y zonas, las relaciones de clasificaciones, los textos que hablan de vinos desconocidos, ni tan siquiera las botellas. Lo que se quiere es abrazar al vino, sentirlo, incorporar su carácter al nuestro... Por eso el vino, aun siendo un hecho cultural, un término de civilización y un concepto de valor, por encima de todo, es un ser aprehensible, tocable, tangible y sensible.

Es una satisfacción para una entidad como la Fundación para la Cultura del Vino el poder hacer llegar a las personas y grupos que sienten inquietud por el vino, productos como los que aquí se presentan, para que dejen de ser un símbolo de exclusividad, algo inalcanzable y se acerquen al hombre para fundirse con él en una unidad íntima, cultural y vital. No hay vinos extranjeros, ni lejanos, ni inalcanzables, ni mucho menos; sólo hay objetos de deseo, y aunque ello sea parte de nuestra propia cultura, no es algo esencial. Lo que determina la importancia de los grandes vinos no está sólo en ellos, también está en el hombre, en la sabiduría para apreciarlos, la capacidad para disfrutarlos, la amplitud para comprenderlos y sobre todo la generosidad para compartirlos.

Con nosotros: La Tâche.

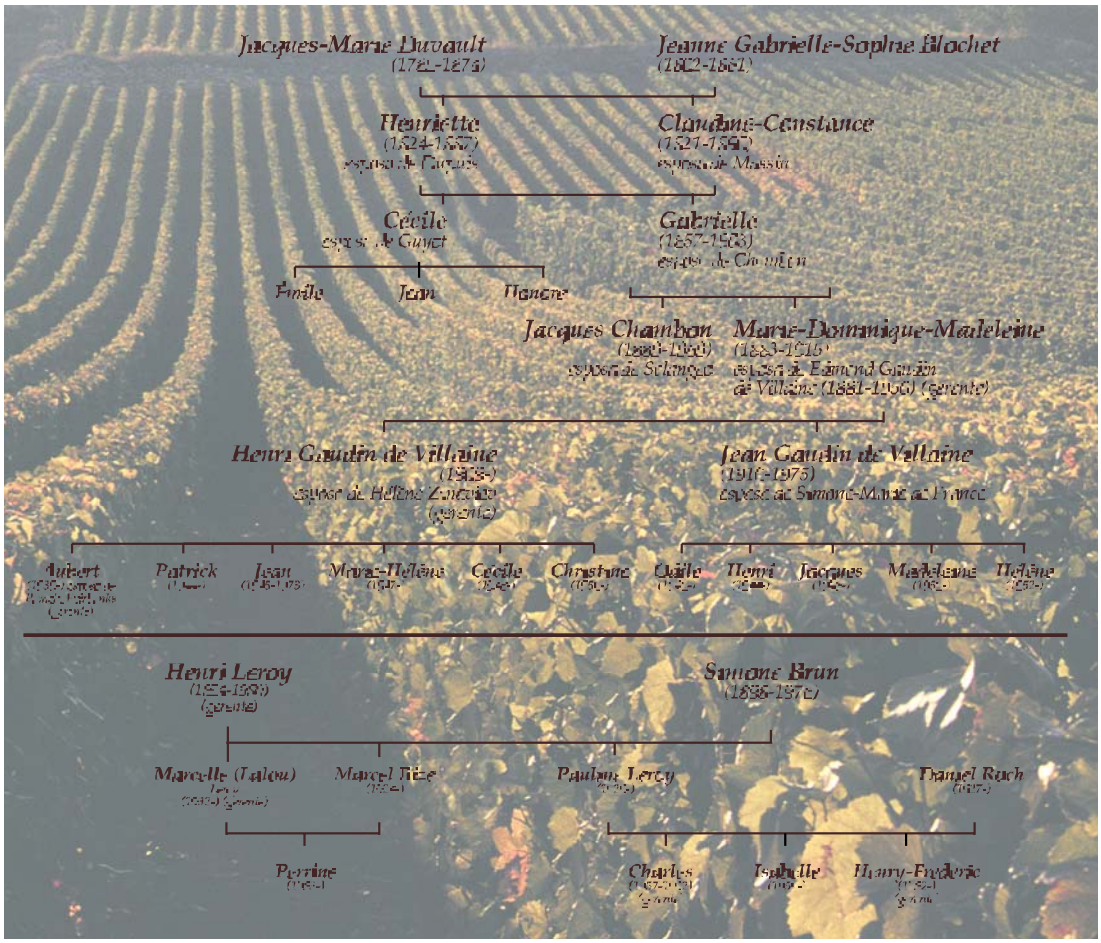
Minimalisme Bourgignon

Borgoña, nombre propio con el que se designa a la actual región localizada al norte de Francia, al borde de la cuenca parisiense y de las llanuras del Saona y del Macizo central, se ha convertido en un término asociado, por encima de cualquier otra acepción, al vino. Borgoña y vino se encuentran unidos, nominal y conceptualmente, constituyendo una entidad única e indisoluble, consecuencia inseparable de la profunda y sólida simbiosis existente en el país borgoñón entre sus precedentes seculares y su actual presente; entre las sucesivas realidades históricas y sus efectos en la sociedad; entre lo más biológico de su ecosistema y los elementos socioculturales más representativos de sus grupos de población; entre el poder absoluto y la gobernabilidad compartida; entre lo institucional y lo individual; entre la forma y el fondo; entre lo sublime y lo común; entre lo aparentemente primitivo y lo extremadamente civilizado; entre lo rústico y lo cortesano; entre lo ascético y lo hedonista; entre lo religioso y lo civil; entre lo sagrado y lo profano y, absolutamente, ENTRE LO HUMANO Y LO DIVINO.

Entre tan elevados competidores, por tratarse de dos *grands crus* de los seis situados en el municipio de Vosne-Romanée y precisamente sobre los que la Société Civile del Domaine mantiene su propiedad en exclusiva (monopolio), no puede, ni debe, buscarse competencia; ambos vinos tienen en común la finura, la nobleza aromática, la tanicidad perceptible y elegante, la sutileza de una fragilidad corpulenta y una apreciación táctil inequívocamente presente, duradera, y a la vez delicadísima. Los dos son vinos de *terroir* y cada uno tiene su tipicidad. La Tâche es La Tâche y Romanée-Conti es Romanée-Conti. A cada uno lo suyo.

De La Tâche se elaboran anualmente 20.000 botellas y de Romanée-Conti 6.000 botellas; con tan exiguo total... ¿merece la pena cavilar las diferencias o defender las preferencias?. En ambos casos se están teniendo en la copa gotas históricas y esencias multiculturales ya que los *terroirs* del *Domaine* han ido evolucionando a través de su vida secular. Gran parte de la historia de la Borgoña y en gran medida de la de Francia pervive en las botellas de La Tâche. Los acontecimientos históricos, desde los tiempos de las propiedades monacales originarias, donadas, cedidas o adquiridas por la nobleza hasta su desmembramiento y reparto a partir de la Revolución, pasando por las personas y familias propietarias sucesivas, hasta llegar a las actuales, los Villaine -descendientes de los Duvault-Blochet- y los Leroy, obligan a considerar a La Tâche como algo más que

PROPIETARIOS Y GERENTES DEL DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI DESDE 1869



Fuente: *Romanée-Conti,de Richard Dolney. Flammarion, Paris 1971.*

un vino famoso, La Tâche es un trozo de la historia de Francia y de Borgoña que podemos sorber. Clima, *terroir* y *pinot noir* seculares, conforman un vino exclusivo e incomparable, pero sin olvidar que su complejidad no sólo proviene de lo biológico, sino que detrás de todo, al fondo de la botella de un La Tâche existen microscópicas partículas de la historia imposibles de apreciar instrumentalmente y resistentes a los procesos de clarificación y estabilización.

Esta presencia histórica trasciende las frías notas de cata y los comentarios apasionados llevados por la *grandeur du vin*, y es el pasado el que se refleja en los rojos ribetes de un La Tâche; el vino arrastra con él los residuos apenas perceptibles de la lucha del hombre contra el tiempo, el clima, las plagas y, por qué no decirlo, contra él mismo, que por su irreprimible afán de dominio, siempre pretende atrapar y poseer aquello que de inmaterial e inanimado contienen unas gotas celestiales de vino terrenal, un milagro humano que roza lo divino, aunque no al alcance de todos; tan sólo los creyentes del espíritu del vino podrán alcanzar la gloria sensorial del sentimiento, la emoción vínica que, en el caso de La Tâche, supera todo análisis al uso. No son en este caso los sentidos del hombre los que perciben el vino; es el propio espíritu del vino quien decide a quien transmite parte de su naturaleza superviviente e intemporal. Sólo la fe del bebedor, más que su conocimiento, decidirá sus propias sensaciones. Al contrario de lo que sucede con la mayor parte de los vinos, de La Tâche no debe hablarse porque su percepción no es transferible, es un vino para sentir, no para comentar. Es el vino quien comunica, no es el hombre.

LA ROMANÉE-CONTI

800 **Duques de Borgoña**
Ricardo el Justiciero, primer Duque de Borgoña († 921)

1032-1361 Casa de Capet

1364-1477 Casa de Valois: muerte de Carlos el Temerario; el 5 de enero de 1477, Luis XI, rey de Francia, anexa la Borgoña.

Reyes de Francia

1328-1498 Casa de Valois (... Luis XV, Carlos VIII)

1498-1515 Casa de Valois-Orleáns (Luis XII)

1515-1589 Casa de Valois-Angoulême (Francisco I, Enrique II, Francisco II, Carlos IX, Enrique III).

1589 Casa de Borbón: Enrique IV († 1610)

1610 Luis XIII († 1643)

1643 Luis XIV († 1715)

1715 Luis XV († 1774) (regencia de Felipe de Orleáns durante la minoría de edad de Luis XV, de 1715 a 1723)

1774 Luis XVI († 1793)

La Revolución

1789 14 de julio, toma de la Bastilla.

1793 21 de enero, ejecución de Luis XVI; 16 de octubre ejecución de María Antonieta.

1794 El Terror: 27-28 de julio; captura y ejecución de Robespierre.

1797 4 de septiembre (18 fructidor. Año V), Golpe de Estado.

1799-1815 Epopeya napoleónica: Golpe de Estado de Bonaparte: 1802, cónsul vitalicio; 1804, proclamación del Imperio; 1814, abdicación (primera restauración de la monarquía Luis XVIII, rey de Francia); 1815, los Cien Días; segunda abdicación de Napoleón.

1815 Retorno de Luis XVIII.

1824 16 de septiembre, muerte de Luis XVIII.

1825 29 de mayo, coronación de Carlos X.

1830 2 de agosto, abdicación de Carlos X; 9 de agosto, Luis Felipe, Duque de Orleáns, acepta el trono.

1848 24 de febrero, abdicación y fuga de Luis Felipe; 26 de febrero, proclamación de la República; 10 de diciembre, Luis Napoleón Bonaparte, presidente de la República.

1851 2 de diciembre, Golpe de Estado de Luis Napoleón Bonaparte.

1852 2 de diciembre, proclamación del Segundo Imperio.

1870 19 de julio, Francia declara la guerra a Prusia; 4 de septiembre, caída del Segundo Imperio; Tercera República; 19 de septiembre, sitio de París.

1871 28 de enero; armisticio franco-prusiano.

1914 3 de agosto, Alemania declara la guerra.

1918 11 de noviembre, armisticio.

1939 3 de septiembre, Francia declara la guerra a Alemania.

1940 Final de la Tercera República.

1944 6 de septiembre, constitución provisional de la nueva República.

1946 Cuarta República.

1958 Quinta República.

HACIA 900 Fundación por Manases, Padre de Vergy († 918), del priorato de Sant-Vivant, de cuyas tierras nacerá el viñedo de la Romanée-Conti.

1131 13 de noviembre. Hugo II, duque de Borgoña, cede todas las maderas y las tierras incultas que posee en Flagey-Vosne.

1241 1276 1285 Adquisiciones de viñas, entre las que se encuentra el viñedo de la futura Romanée-Conti, por parte de los priores de Saint-Vivant.

1512 Primera declaración y descripción de Cloux de Saint-Vivant.

1584 19 de febrero, venta (alquiler perpetuo), por el primer prior de Saint-Vivant, del la Cruz de Cloux a Claude Cousin.

1603 Germain Danon, sobrino de Claude Cousin, hereda la Cruz de Cloux.

1621 Jacques Lenot compra la Cruz de Cloux a Germain Danon.

1631 28 de agosto, Jacques Lenot traspasa sus propiedades a su yerno Philippe de Croonembarg y a su hija, Jeanne Venot.

1651 Primera mención de la Romanée.

1760 18 de julio, contrato de venta de la Romanée a Jean-François Joly de Fleury; transferencia de la propiedad en beneficio de Su Alteza Serenísimma Monseñor Luis Francisco de Borbón, Príncipe de Conti y Príncipe de Sangre.

1762 1763 El Príncipe de Conti compra dos parcelas de viñas adyacentes en dicho lugar, (La Guillotte), las cuales servirán para la construcción de las bodegas de vinificación y de conservación de la Romanée y para el alojamiento del viticultor y del gerente del príncipe.

1776 Muerte de Luis Francisco de Borbón: Luis Francisco-José de Borbón, Príncipe de Conti.

1793 Abril, el Príncipe de Conti es detenido y encarcelado en la fortificación Saint-Jean de Marsella.

1794 13 de febrero, primera prueba de la Romanée: el 25 de mayo aparece el nombre de la Romanée-Conti. 6 de julio, segunda prueba; 24 de diciembre se vende la Romanée a Nicolas Defer de la Nouerre.

1797 5 de septiembre, la Ley del 19 fructidor exila a todos los miembros de la casa Borbón; el Príncipe de Conti se refugia en Barcelona († 1814).

1819 22 de septiembre, Julian Jules Ouvrard compra la Romanée-Conti.

1828 19 de mayo, Ouvrard se instala en el castillo de Gilly.

1837 Ouvrard alcalde de Gilly.

1840 Ouvrard consejero general de Côte-d'Or.

1852 Ouvrard diputado de Côte-d'Or.

1861 22 de junio, muerte de Julian Jules Ouvrard, los sobrinos y sobrinas de Rochechouart heredan la Romanée-Conti.

1869 7 de agosto, venta de la Romanée-Conti a Paul Guillemot; 25 de noviembre, J. M. Duvault-Blochet, propietario de Gaudichots, Richebourgs, Grands Échezeaux, Échezeaux, recompra la Romanée-Conti.

1874 23 de febrero, muerte de Duvault-Blochet.

1876 Las propiedades de Duvault-Blochet se dividen entre sus dos hijas, Claudine-Constance Massin y Henriette Dupuis; después de varias herencias sucesivas, la Romanée-Conti se comparte entre primos.

1911 Edmond Gaudin de Villaine, gerente del Domaine, nombra a Louis Clin como gerente.

1912 E. G de Villaine y Jacques Chambon compran las partes de la Romanée-Conti pertenecientes a los primos Guyot.

1933 Adquisición por parte del Domaine de La Tâche Joly Bevy.

1940 Louis Clin nombra a André Noblet.

1942 31 de julio, constitución de la Société civile del Domaine de la Romanée-Conti; Henry Leroy compra las tierras de Jacques Chambon.

1950 24 de noviembre, muerte de Edmond Gaudin de Villaine; Henri de Villaine se convierte en gerente asociado con Henri Leroy.

1963 1966 Adquisición de viñas en Montrachet, el Domaine de la Romanée-Conti pone en alquiler La Romanée-Saint-Vivant Marey-Monge .

1974 Nuevos estatutos de la Société civile, Lalou Bize-Leroy y Aubert de Villaine gerentes asociados; H. De Villaine y H. Leroy: consejo de vigilancia.

1979 Adquisición de la Goillotte.

1980 21 de febrero, muerte de Henri Leroy, su hija, Pauline Roch, le remplaza en el consejo de vigilancia.

1984 Jubilación de André Noblet; Bernard Noblet jefe de las bodegas; Gérard Marlott jefe de cultura.

1986 30 de mayo, muerte de André Noblet.

1988 Septiembre, compra de la Romanée-Saint-Vivant Domaine Marey-Monge por parte de los socios de la Romanée-Conti.

1992 Enero, Charles Roch se convierte en socio general en lugar de Lalou Bize; 10 de marzo, muerte de Charles Roch en un accidente de coche; abril, Henry-Frédéric Roch remplaza a su hermano Charles como co-gerente.

1993 Henri de Villaine es remplazado en el consejo de vigilancia por su sobrino del mismo nombre.

La Borgoña vitícola

Documentación obtenida del Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (B.I.V.B)

Por Borgoña vitícola se entiende al conjunto de viñedos comprendidos en los 4 Departamentos que configuran la Borgoña administrativa y que producen vinos con Denominación de Origen Controlada (*Appellation d'Origin Contrôlée*, A.O.C.), en sus diferentes niveles de clasificación. Los cuatro Departamentos de Borgoña, de Norte a Sur son: YONNE, CÔTE D'OR, SAONE-ET-LOIRE y RHÔNE.

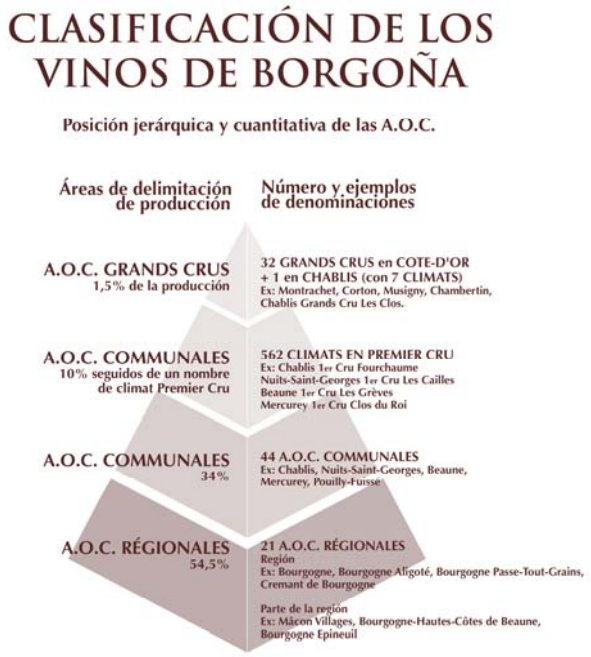
En estos territorios existen determinadas extensiones de viñedo, los cuales a su vez se dividen y subdividen en zonas, fincas y parcelas.

DEPARTAMENTO	ZONA DE PRODUCCIÓN
YONNE	Chablis (4.000 Ha) Auxerrois, Tonnerrois, Vezélay, Côte Saint-Jacques (1.300 Ha)
COTE D'OR	Chatillonaise Côte de Nuits (3.000 Ha) Hautes Côte de Nuits (550 Ha) Côtes de Beaune (5.000 Ha) Hautes Côtes de Beaune (650 Ha)
SAONE-ET-LOIRE	Côte Challonaise (4.000 Ha) Couchois Mâconnais (6.500 Ha)
RHÔNE	Beaujolais (22.000 Ha)

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (B.I.V.B)

Las funciones de promoción, control y asesoramiento técnico y económico-financiero, así como de planificación y edición de publicaciones de contenido científico y divulgativo en relación con el sector vitivinícola de Borgoña, son realizadas con el máximo respeto a los principios de libre comercio por el Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (B.I.V.B); existiendo otra entidad que realiza las funciones citadas para los vinos Beaujolais: Union Interprofessionnel des Vins de Beaujolais.

Por razones sistemáticas de exposición y lógicamente de espacio, nos ocuparemos únicamente de aquellas zonas, clasificaciones, denominaciones y vinos regulados en el ámbito del Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (B.I.V.B).



Las denominaciones de origen de Borgoña (A.O.C)

Las clasificaciones por categorías de las Denominaciones de Origen Controladas (A.O.C) de Borgoña, constituyen una jerarquía perfectamente organizada agrupándose en los siguientes cuatro grandes grupos: Regionales, Municipales, Municipales *Premiers Crus* y *Grands Crus*.

DENOMINACIONES DE ORIGEN CONTROLADAS (A.O.C)

GRANDS CRUS

Bâtard-Montrachet
Bienvenues-Bâtard-Montrachet
Bonnes-Mares
Chablis Grand Cru
Chambertin
Chambertin-Clos de Bèze
Chapelle-Chambertin
Charlemagne
Charmes-Chambertin
Chevalier-Montrachet
Clos de La Roche
Clos de Tart
Clos de Vougeot
Clos des Lambrays
Clos Saint-Denis
Corton
Corton-Charlemagne
Criots-Bâtard-Montrachet
Échezeaux
Grands Échezeaux
Griotte-Chambertin
La Grande Rue
La Romanée
La Tâche
Latricières-Chambertin
Mazis-Chambertin
Mazoyères-Chambertin
Montrachet
Musigny
Richebourg
Romanée-Conti
Romanée-Saint-Vivant
Ruchottes-Chambertin

DENOMINACIONES MUNICIPALES (*)

Aloxe-Corton
Auxey-Duresses
Beaune
Blagny
Bouzeron
Chablis (y Premier Cru)
Chambolle-Musigny
Chassagne-Montrachet
Chorey-Lès-Beaune ou Chorey
Côte De Beaune
Côte de Beaune-Villages
Côte de Nuits-Villages
Fixin
Gevrey-Chambertin
Givry
Irancy
Ladoix
Maranges
Marsannay
Marsannay Rosé
Mercurey
Meursault
Montagny
Monthélie
Morey-Saint-Denis
Nuits-Saint-Georges ou Nuits
Pernand-Vergelesses
Petit Chablis
Pommard
Pouilly-Fuissé
Pouilly-Loché
Pouilly-Vinzelles
Puligny-Montrachet
Rully
Saint-Aubin
Saint-Romain
Saint-Véran
Santenay
Sauvignon de Saint-Bris
Savigny-Lès-Beaune ou Savigny
Viré-Clessé
Volnay
Volnay-Santenots
Vosne-Romanée
Vougeot

(*) Por razones de espacio se omiten los términos de los climats simples y de los 562 climats *Premier Crus*.

DENOMINACIONES REGIONALES

Bourgogne
Bourgogne Aligoté
Bourgogne Chitry
Bourgogne Clairet Ou Bourgogne Rosé
Bourgogne Côte Chalonnaise
Bourgogne Côte Saint-Jacques
Bourgogne Côtes D'Auxerre
Bourgogne Côtes Du Couchois
Bourgogne Coulanges-La-Vineuse
Bourgogne Épineuil
Bourgogne Grand Ordinaire
Ou Bourgogne Ordinaire
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
Bourgogne Mousseux
Bourgogne Passe-Tout-Grains
Bourgogne Vézelay
Crémant de Bourgogne
Mâcon
Mâcon (+ Village)
Mâcon Supérieur
Mâcon-Villages
Pinot-Chardonnay-Mâcon

Las denominaciones regionales

En esta categoría se incluyen los vinos genéricos del territorio vitícola de Borgoña delimitado por áreas específicas de producción. Se distinguen varias clasificaciones de Denominaciones Regionales (A.O.C *Régionales*), según los diferentes criterios de clasificación que intervienen en la formación de los grupos. Las denominaciones regionales se clasifican según los siguientes elementos: variedad de uva, color, método de elaboración, región de producción, municipio de producción y lugar determinado (*lieu dit*) o *climat*.

Los distintos criterios de clasificación intervinientes, constituyen un puzzle con cuyas piezas pueden realizarse diferentes posibilidades de denominación, según se de preferencia a la variedad, al color, al método de elaboración, a la región, al municipio o al *climat*. En cualquier caso, figure el término variedad (por ejemplo, *aligoté*) o el color (por ejemplo, rosado), o el método de elaboración (por ejemplo, *cremant* de Bourgogne) o la región de producción (por ejemplo, Côtes d'Auxerre) o el municipio de producción (por ejemplo, Irancy) o el *climat* (por ejemplo, Le Chapitre), todas estas posibilidades deben de ir obligatoriamente precedidas por el término *Bourgogne*.

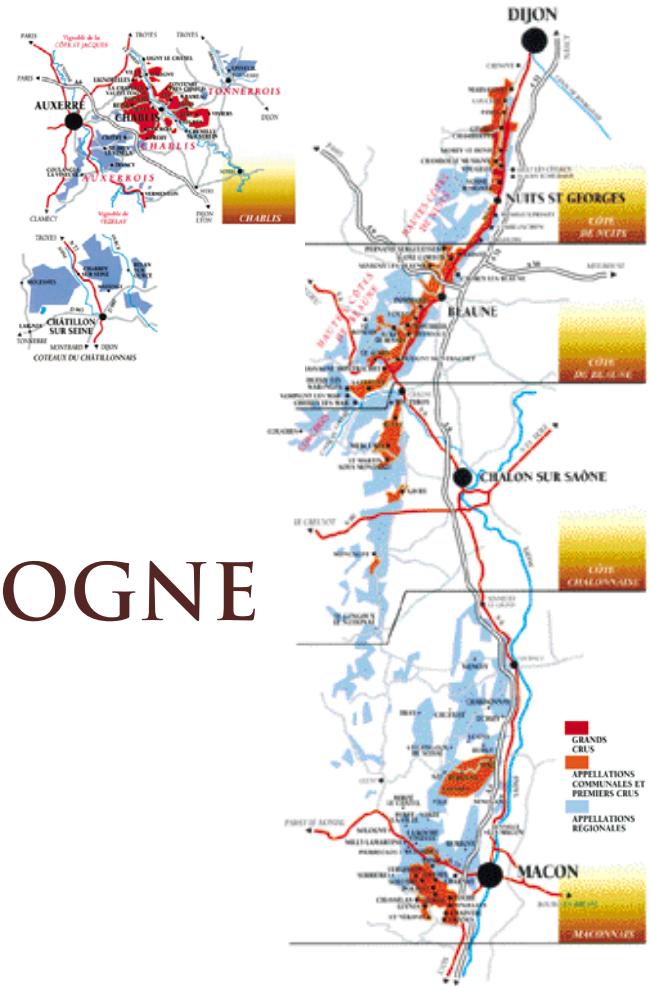
Los vinos pertenecientes a las denominaciones regionales, constituyen más del 50% de toda la producción de Borgoña. Según las últimas cifras del B.I.V.B, las denominaciones regionales producen el 54,5% del total de las A.O.C de Borgoña, figurando, en este grupo, 21 Denominaciones de Origen Controladas.

LA BOURGOGNE

Las denominaciones municipales

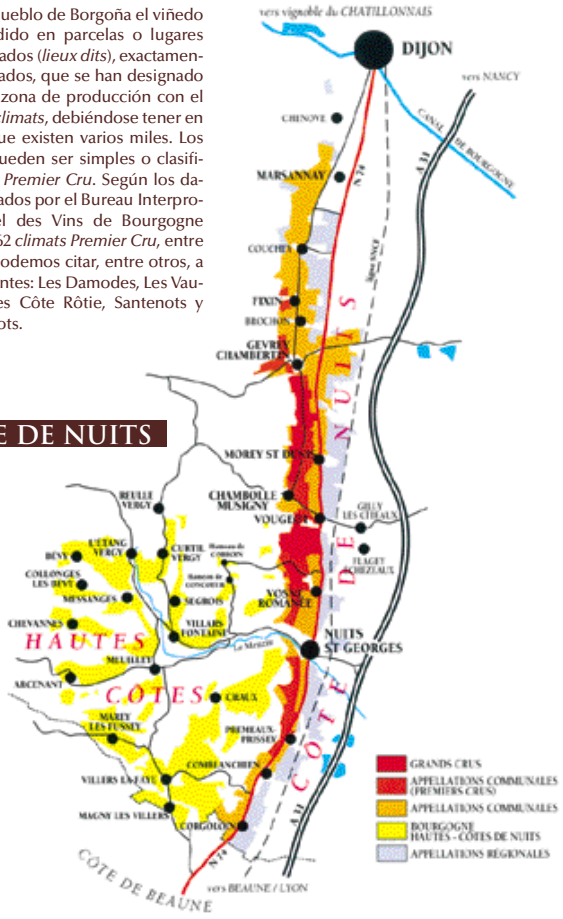
A las denominaciones municipales se las conoce generalmente con los términos *Appellations Villages*. Según los datos oficiales, existen 44 A.O.C municipales que suponen el 34% de la producción total de las A.O.C de Borgoña.

A título de ejemplo, pueden citarse las siguientes:
- Chablis, Petit Chablis, Marsannay, Fixin, Gevrey-Chambertin, Saint-Romain, Meursault, Volnay, Pulligny-Montrachet y otras.



Las denominaciones municipales seguidas del nombre de un *climat*

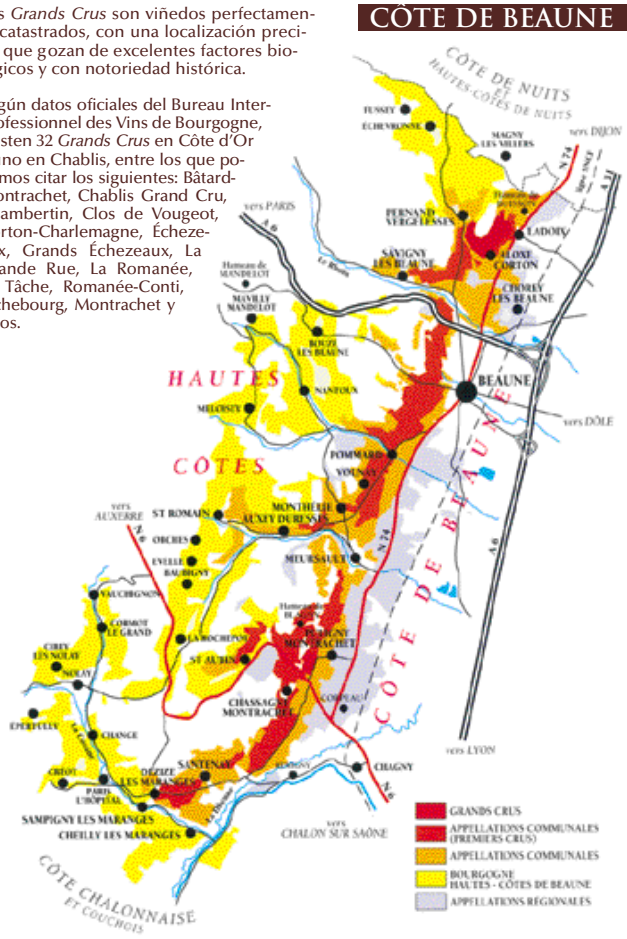
En cada pueblo de Borgoña el viñedo está dividido en parcelas o lugares determinados (*lieux dits*), exactamente catastrados, que se han designado en dicha zona de producción con el término *climats*, debiéndose tener en cuenta que existen varios miles. Los *climats* pueden ser simples o clasificados en *Premier Cru*. Según los datos facilitados por el Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne existen 562 *climats Premier Cru*, entre los que podemos citar, entre otros, a los siguientes: Les Damodes, Les Vaucrains, Les Côte Rôtie, Santenots y Les Ruchots.



Los *Grands Crus*

Los *Grands Crus* son viñedos perfectamente catastrados, con una localización precisa, que gozan de excelentes factores biológicos y con notoriedad histórica.

Según datos oficiales del Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, existen 32 *Grands Crus* en Côte d'Or y uno en Chablis, entre los que podemos citar los siguientes: Bâtard-Montrachet, Chablis Grand Cru, Chambertin, Clos de Vougeot, Corton-Charlemagne, Échezeaux, Grands Échezeaux, La Grande Rue, La Romanée, La Tâche, Romanée-Conti, Richebourg, Montrachet y otros.



El laberinto borgoñón: zonas, A.O.C., pagos y vinos

Todo este entramado de clasificaciones y de posibilidades de combinación alternando el nombre de los municipios y de los *climats* simples, además de los cerca de 600 *climats Premiers Crus*, más los 33 *Grands Crus*, unido a las múltiples alternativas que ofrecen las A.O.C regionales, obliga necesariamente al consumidor a conocer en profundidad, el difícil y complicado camino de la Borgoña vitícola, sobre todo teniendo en cuenta que generalmente la familiarización con Borgoña proviene inicialmente de la relación con las botellas y sus etiquetas. Las actuales cifras de coste al público de los vinos de Borgoña, constituyen la más amplia horquilla de precios de todas la zonas de producción del mundo. Con todo el riesgo que suponen semejantes generalizaciones, pueden establecerse los siguientes segmentos de precio: los vinos de las A.O.C regionales pueden oscilar entre 6 y 30 euros; a partir de esa cifra, se asciende hasta cerca de 60 euros que supondría la gama de precios de los A.O.C municipales con *climat* simple. De 60 hasta aproximadamente 300 euros, se estaría en la gama media de precios de los A.O.C municipales de *climat Premiers Crus*. Desde esta última cifra, hasta posiblemente 1.800 euros, estarían comprendidos los diferentes vinos clasificados como *Grands Crus*. Todo ello dependiendo naturalmente del nombre de las casas elaboradoras, de su prestigio, del caché de las firmas, de si el vino procede de *négociants* o propietarios, del viñedo de origen, de la cosecha y, por encima de todo, del mercado.

Borgoña es sin duda la región de producción que ofrece las individualidades y el conjunto de mejores vinos blancos secos del mundo, todos ellos muy diferentes según la región de producción, el viñedo y la firma elaboradora; destacando, a título de ejemplo en Chablis: Chablis Grand Cru. En Côte Beaune: Bâtard-Montranchet, Bienvenues-Bâtard. Montranchet, Chevalier-Montranchet, Corton-Charlemagne, Criots-Bâtard-Montranchet, Montranchet, Chassagne-Montranchet y Meursault. El Mâconnais sorprende con sus Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles y Pouilly-Loché.

Entre los vinos rojos deben destacarse los siguientes: Chambertin, Charmes-Chambertin, Clos des Lambrays, Clos de Vougeot, Corton, Échezeaux, Grands Échezeaux, Griotte Chambertin, La Grande Rue, La Tâche, Latricières-Chambertin, Mazis-Chambertin, Richebourg, La Romanée, Romanée-Conti, Romanée-Saint-Vivant y Ruchottes-Chambertin.

La amplísima gama de precios, el millar largo de A.O.C. y la multiparcelación con vinificaciones individualizadas que ofrece Borgoña, produce gran diversidad de vinos, siendo la región de producción que consigue mayor diversificación pero sin perder de vista las notables individualidades que aporta incluso entre los vinos de sus A.O.C. regionales. Pero es a partir de las A.O.C. municipales (*Communales*) cuando se aprecia mayor singularidad; *climats* simples y *Premiers Crus* muestran su hondura, su profundidad de viña, los misterios de sus *terroirs*. En Borgoña –y con los borgoñas– se comprende el factor determinante de los terrenos y también de las distintas formas de cuidar la viña y de vinificar. En las denominaciones de Côtes de Nuits y Côtes de Beaune, sólo se elabora con dos variedades de uva: *chardonnay* y *pinot-noir*, por lo que los vinos son monovarietales; sin embargo, la multiplicidad de *terroir, climats*, *Premiers Crus* y *Grands Crus*, logran un efecto multiplicador sublime e infinito. Borgoña no, Borgoñas.

Tras una primavera muy lluviosa, que favoreció el corrimiento de la flor, el principio del verano fue frío. Después vino un tiempo caluroso y seco, desde el 15 de agosto hasta finales de septiembre. La maduración fue ejemplar: contenido alto de azúcares y una acidez excelente. Estado sanitario perfecto. Cantidades medias.

La Tâche se vendimió los días 25 y 26 de septiembre con un tiempo nublado pero seco. Se embotelló en abril de 2001.

16.640 botellas.

Vino equilibrado, completo, fino y elegante dentro de una materia muy densa. Gran potencial. Muy buena añada.

Condiciones atmosféricas caóticas. Frío, calor y lluvia se sucedieron a lo largo de todo el año. Una larga oleada de calor en agosto produjo la maduración, pero también, dio lugar a tensiones hídricas en los suelos menos profundos. Fuertes lluvias desde finales de agosto a principios de septiembre, después muy buen tiempo, seco, en el que el viento del Sur mantuvo el calor permanentemente. Uvas sanas, sin ninguna descomposición, madurez excelente, alta acidez.

La Tâche se vendimió el 20 de septiembre con un tiempo muy bueno. 15.266 botellas.
El vino está todavía cerrado y requiere sin duda un envejecimiento.

Nariz característica de la añada en la que encontramos un lado ligeramente vegetal que anuncia un potencial de mantenimiento excepcional.

La primavera fue mediocre, pero se dio una floración rápida que prometía buena cantidad y maduración equilibrada. Las fuertes lluvias de finales de agosto angustiaron a los viticultores, pero contrarrestaron los efectos de un período muy seco a comienzos de septiembre. El viento del Norte concentró los azúcares y la acidez otorgando su estilo a la añada.

La vendimia de La Tâche se realizó el 2 y el 3 de octubre con un tiempo despejado y frío. 28.373 botellas.

Vino forjado por el viento del Norte, pleno, completo, potente y estructurado, con aromas muy puros, tiene un gran potencial, comparable al de 1996.

El año vio varios temporales: un primavera extraordinariamente húmeda y una oleada de calor excepcional en agosto, la lluvia regresó a principios de septiembre y la botrytis asomaba la cabeza. El tiempo seco durante los 2 ó 3 días de vendimia, incluida la de La Tâche del 1 al 3 de octubre, afortunadamente se volvió contra la podredumbre, después, el 5 de octubre, llegó una tormenta que le hizo resurgir y fue necesario doblar el esfuerzo de clasificación para las viñas que quedaban por vendimiar. 21.118 botellas. Añada que ha producido vinos más destacados por su finura y pureza de textura, que por su potencia o su estructura.

La Tâche puede ser el más impresionante de todos los vinos del 95, con una cierta severidad, detrás una explosión de frutas tipo cereza negra. Gran futuro.

La primavera, lluviosa, hizo necesario defenderse en el ámbito de la opción biológica -que es la nuestra-, contra los ataques más violentos del mildiu que se han sufrido desde hace mucho tiempo. Este contratiempo se superó, tiempo bueno y caluroso en julio y agosto. Lluvias beneficiosas a principios de septiembre, después buen tiempo... y de nuevo la lluvia. Afortunadamente la piel de las uvas, cuya resistencia se forjó por las dificultades de la primavera, resistieron a la botritis y se recogió una cosecha en excelente estado bajo un cielo azul. La Tâche se vendimió los días 27 y 28 de septiembre con un tiempo muy bueno. La producción alcanza las 17.971 botellas.

Bonita añada. El vino tiene un vestido profundo, elevada pureza de expresión, muy expresivo al olfato y tánico en boca. Añada para guardar con un alto potencial.

Los del año 91 han sufrido por estar precedidos de unos grandes y seductores 90. Las condiciones climáticas fueron favorables a comienzos de la primavera a pesar de algunas pequeñas heladas en la parte baja de la Tâche y de la Romanée-Saint-Vivant. Mucha lluvia en mayo tras la que llegó el buen tiempo, seco y caluroso, hasta septiembre. Grandes lluvias a mediados de septiembre, después volvió el sol hasta finales de la vendimia.

La Tâche se recolectó el 5 y 6 de octubre en condiciones meteorológicas perfectas. 17.137 botellas.

La Tâche 1991 es un gran clásico. Vestido profundo. Nariz típica de la Tâche: champiñón, maleza, regaliz. Concentración y elegancia en boca.

Condiciones climáticas ejemplares: brotación precoz, floración ligeramente rociada a principios de junio, lo que provocó un corrimiento beneficioso. Tiempo sublime todo el verano con algunas tormentas bien situadas para proporcionar el agua necesaria a una maduración extrema. Nada de lluvia en septiembre.

La Tâche se vendimia el 25 y 26 de septiembre con un tiempo genial. 24.071 botellas.

La Tâche 1990, ya de por si seductora, todavía tiene que desarrollarse. En nariz se aprecia el cuero y el regaliz. Concentración e intensidad de bouquet.

La fruta es opulenta, pero la estructura tánica se mantiene perceptible e impresionante.

Primavera lluviosa, floración muy precoz debido al tiempo frío, lo que causó un fuerte corrimiento. El verano fue lo suficientemente seco salvo algunos días de bochorno en agosto. Algunas lluvias en septiembre. Muy buen tiempo para todas las vendimias.

La Tâche se recoge los días 22 y 23 de septiembre. 20.532 botellas.

La Tâche 1989 presenta una lenta evolución en botella. En nariz el vino es abierto y sensual. En boca los taninos están aún cerrados. Ganará, si no se bebe, como mínimo hasta el 2005.

La añada de 1988 fue creada por el viento del Norte que sopló durante todo el verano, lo cual concentró los azúcares y la acidez y dio lugar a unas pieles espesas, llenas de taninos, que emergieron plenamente en la vinificación.

La Tâche se vendimia el 26 y 27 de septiembre.

20.137 botellas.

El vino se mantiene opulento en nariz, la boca es todavía severa y serían necesarios unos años más en botella.

Excelentes condiciones climáticas a lo largo de todo el año. Desafortunadamente un fuerte granizo golpeó el viñedo el 15 de agosto. El sol y calor regresaron de pronto después del granizo. Se intervino en las viñas para mejorar las partes afectadas. La recuperación de la viña y la maduración propiciaron unas condiciones excepcionales. Grandes concentraciones de azúcares. Los del 71 están entre los vinos con mayor empuje jamás conseguidos en el Domaine.

Producción de 17753 botellas.

Una añada de placer. Todavía se tiene una impresión de juventud y concentración, mucho dulzor y encanto. La Tâche 71 está lista para beber en el 2002: es un vino que quiere seducir.

Fundación para la Cultura del Vino

Pº Habana, 11-1º. 28036 MADRID
Tel.: 91 411 32 19 • Fax: 91 563 97 10
fundacion@culturadelvino.com

www.culturadelvino.com