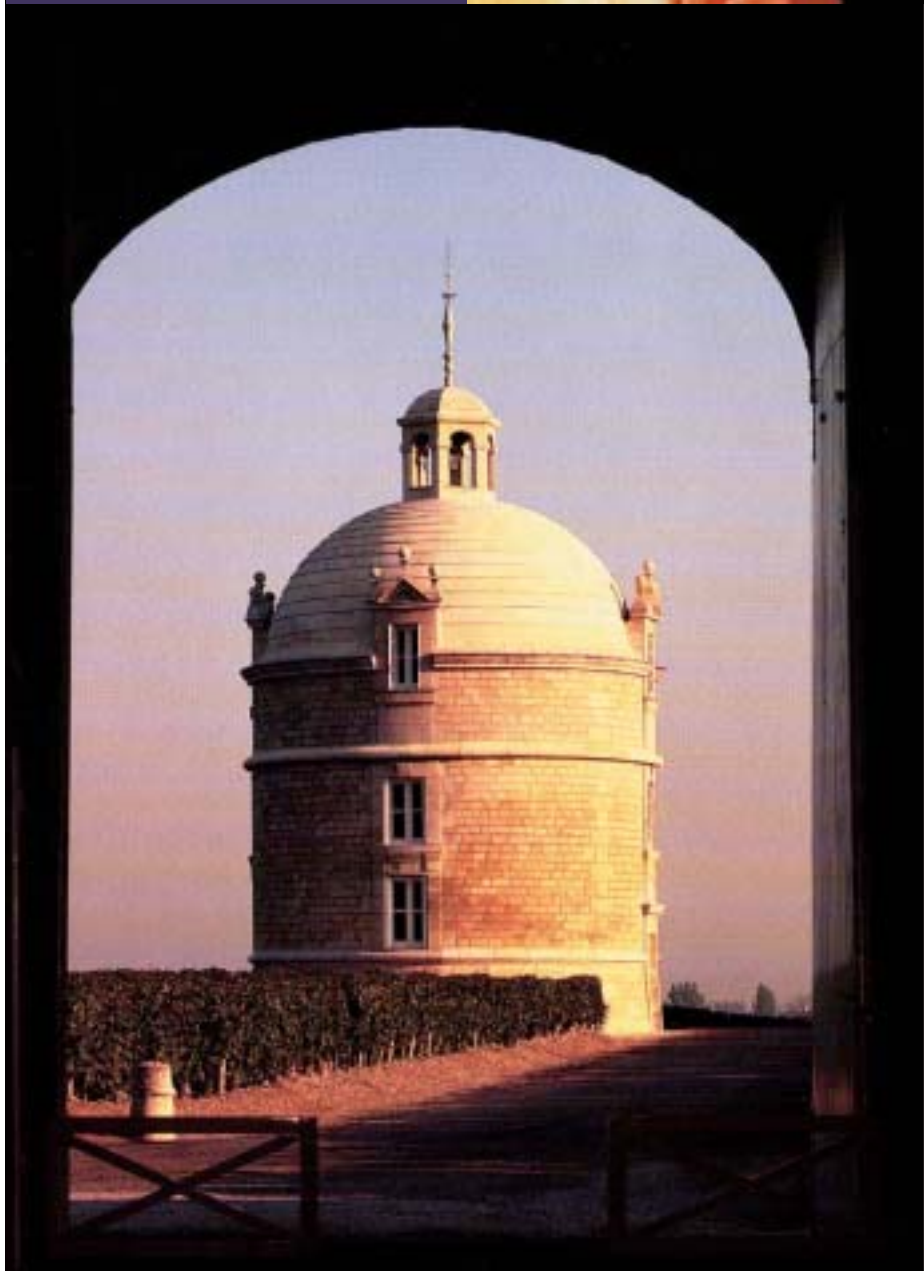


LATOUR



SUMARIO

PRESENTACIÓN: EL SABOR DE LOS GRANDES	4
1. BURDEOS: EL VINO SIN LÍMITES	6
Por el camino de la fortuna.	8
Burdeos inopinable: datos, cifras y particularidades.	10
Burdeos en la copa.	18
2. LATOUR: LA TORRE EN EQUILIBRIO	21
Latour, Médoc y Pauillac.	22
Viñedo y vinos en Latour.	24
Latour, datos para la historia.	24
3. LA CATA	29
Les Forts de Latour 2000 - 1999 - 1996	
Grand Vin de Château Latour 2000 - 1999 - 1996 - 1995 - 1990 - 1988 - 1982	

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 seguirlo y llegar a conocer los mecanismos que al ser no: 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 catormatografías en fase gaseosa para captar su constitución y sus componentes.

guírsele la pista, manejarlo, por los mismos humores

Fundación para la Cultura del Vino

ce, croseosa... todo ello tución, su naturaleza

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

PRESENTACIÓN

EL SAVOR
DE LOS
GRANDES



vinos y zonas, las relaciones, los textos que conocidos, ni tan siquiera se quiere es abrazar al porar su carácter al vino, aun siendo un hemino de civilización y por encima de todo, es tocable, tangible y sen-

ciones de clasificación hablan de vinos dentro las botellas. Lo que vino, sentirlo, incorporarlo... Por eso el vino, un concepto de valor, un ser aprehensible, sible.

Es una satisfacción para Fundación para la Cultura del Vino el poder hacer llegar a las personas y grupos que sienten inquietud por el vino, productos como tan, 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: Latour.

Fundación para la Cultura del Vino
www.culturadelvino.com
EL SAVOR 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

Fotografías: Laziz Hamani. Château Latour
Ediciones Assouline

Diseño y maquetación: TISANA
Edita: Fundación para la Cultura del Vino
Madrid, junio de 2003

1. BURDEOS

EL VINO SIN LÍMITES

BURDEOS, en todo a lo que al vino concierne: sus tierras, sus bodegas, sus “châteaux”, sus gentes, sus familias e instituciones, conforma el conjunto sociocultural más sólido y poderoso que haya existido y es el referente mundial con mayor notoriedad y expansión del negocio del vino, siendo, además, el más histórico y extendido representante del vino francés. Burdeos y Francia se funden y se confunden evitando medir

sus capacidades; Burdeos es fiel a Francia y Francia lo es al vino. La proximidad de los grupos económicos perpetúan el histórico ensamblaje que siempre tuvo la región bordelesa entre vino y política, entre negocio y tradición, entre “terroir” y expansión. “Châteaux”, viñedos y dominios han sido los testigos permanentes del paso del tiempo, de las fortunas, de las alianzas y, por supuesto, de las sucesivas enfermedades de la

El viñedo de Burdeos





CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE BORDEAUX

CARTOGRAPHIE : © ATELIER BORDELAIS DE CARTOGRAPHIE - 2001
10, Allée Magenta, 33174 Gaudignac Cedex. 02 36 75 51 19 - Autorisation N° 0017099

vid y de su contagio a la economía.

Pero de todo lo ocurrido y de lo pendiente de suceder, Burdeos ha sabido y podido realizar su propia ingeniería histórica que le ha permitido convertir en victoria los fracasos, en negocio las inversiones y en salud las enfermedades; de sus crisis siempre ha salido reforzada y ha ido incorporando todos los pedazos rotos de su historia a un futuro siempre presente. Burdeos ha logrado ser el vino en el mundo; y todos los países productores, tanto los tradicionales como los emergentes, han ido tomando de ella sus plantas y clones, sus concepciones y aplicaciones en el viñedo, sus propias y ya extendidas formas de vinificar y criar el vino; incluso las genuinas claves del negocio bordelés son hoy imitadas por quien puede hacerlo; porque el patrón Burdeos, desde el

más humilde de los instrumentos del vino, hasta la más compleja y delicada operación enológica, constituye el más fiable referente de todo lo relacionado con el ámbito vitivinícola. Hoy Burdeos está en todas las zonas de producción del mundo y tanto sus elementos materiales como sus concepciones y métodos aplicados en viticultura y

enología, son utilizados universalmente por el sector; por eso Burdeos excede a sus orígenes girondinos y ha conquistado el mundo. “Terroir”, vino y “château” son sinónimos de negocio global. 1855 sigue vivo, redivivo y revisado. Burdeos es quizá la zona de producción del mundo que mejor ha sabido comprender que una bodega es un motor



patrimonial y no una mera expendedora de botellas, considerando que el negocio del vino no puede limitarse a un simple intercambio de dinero por producto, ni es el ámbito apropiado para operaciones oportunistas. Vid, vino y bodega han sido para Burdeos apuestas del corazón a largo plazo; las sucesivas generaciones bordelesas conocen bien

esta filosofía; por eso Burdeos no tiene límites.

Por el camino de la fortuna

Conocidos son los múltiples referentes históricos que han constituido el signo emblemático y la respetable imagen de Burdeos.

Estudiosos, eruditos, particulares e instituciones más próximas al entramado de producción y negocio del vino de Burdeos, han ido arrancando y ensamblando —como en un puzzle caprichoso y diseñado interesadamente— los trozos de la historia girondina más apropiados para crear, proyectar y exportar una imagen de Burdeos en la que intervienen elementos singulares, autóctonos y propios de tan extensa zona. Por eso en la actuali-

dad el discurso de Burdeos es coherente, conjuntado, complementado, amplio y sobre todo ecuménico. Aunque en diferentes lenguas, el mensaje de Burdeos-vino-negocio, se transmite siempre en el mismo registro: historia, presente y sobre todo futuro.

Porque Burdeos ha conseguido en todas sus épocas y desde todas sus perspectivas



convencer a los inversores, tranquilizar al mercado y, sobre todo, tentar con el mejor de los vestidos y la más sensual de las bebidas a todos aquellos que acuden a su atractiva y rentable fuente de placer y de riqueza.

La clave de Burdeos no son sus hitos históricos, sino la manipulación inteligente, pragmática e intuitiva, que de ellos han sabido y han podido realizar los sucesivos protagonistas de la historia bordelesa.

La interminable narrativa sobre el vino de Burdeos concede extraordinaria importancia a hechos históricos como el matrimonio de la reina Leonor de Aquitania con Enrique Plantagenet que habría de ser rey de Inglaterra; al dominio británico trisecular del territorio afectado por tal unión regia; a la batalla de Castillon; a la recuperación del dominio por los bordeleses de su propia historia; a la influencia británica en el negocio del vino, en los cambios sufridos en los tipos de elaboración de los productos bordeleses

y los efectos determinantes en la propiedad de la tierra, del dominio y del negocio. Figuras como la del poeta Ausone, el presidente estadounidense Thomas Jefferson o el tan traído y llevado santo-fundador Emilion, son manejados habitualmente por los prestidigitadores del vino consiguiendo efectos milagrosos para las tierras, las propiedades y los negocios. Burdeos es así un producto en permanente composición y sus referentes históricos son actualizados sin solución de continuidad.

La reina Leonor, Jefferson, Ausone, Saint Emilion y por supuesto Napoleón III, son personajes de nuestro tiempo y parece que forman parte del entramado institucional bordelés; se han constituido en sus más experimentados "courtiers en vins" y mejor posicionados "négo-ciants"; pertenecen por derecho propio al sindicato regional, forman parte del Consejo Interprofesional del Vino de Burdeos y presiden el Gran Consejo; filoxera y mildiu ya no son enemigos

biológicos del viñedo, son también aliados históricos, que han llegado a formar parte de todo ese "casting" poderoso genuino y trasladable con alquiler de patentes, que hoy constituye el marco bordelés, que se conforma como bastante más que un territorio vitícola; porque Burdeos —él sabrá cómo— ha conseguido ir fundando sus propias misiones en todo el mundo. No ha tenido pudor en trasladar sus merlots, cabernets, sémillons y muscadelles a todas las zonas y continentes; sus propios diseños de botellas y la configuración y composición de sus barricas; su amplio concepto de "château" sin castillos y de "domaines" sin dominio; su inexistente pero mensurable y costoso "tonneau"; sus "Crus", sus clasificaciones y sus formas de poda; sus métodos de elaboración y crianza y hasta sus genuinos operadores financieros... todo menos sus "terroirs", su clima, su cielo, sus gentes y su "savoir faire", que son intrasladables e imposibles de transferir; por

eso Burdeos, aun estando siempre fuera de sí mismo, permanece movable en su propio territorio, sabiendo estar en su sitio, pero sin anclajes que le limiten. Burdeos ha ido y va a todo el mundo... pero obligadamente también todos hemos de ir y pasar por Burdeos.

Burdeos inopinable: datos, cifras y particularidades

Burdeos por toda su tradición histórica, por su volumen de negocio, por lo glorioso de sus personalidades y por el efecto que producen los nombres propios que a esta zona se asocian, genera sentimientos contradictorios. De una parte, a Burdeos se la envidia y admira debido a la notable imagen que la respalda y también a que una importante cifra de su negocio, por marca y notoriedad, avala y apoya a grandes volúmenes, quizá no tan dotados por sí mismos; pero de otra parte, Burdeos, como zona de producción, con todo lo que posee en su interior y su incalculable capacidad de rendimiento socioeconómico, resulta más desconocida de lo que pudiera pensarse, lo que hace que cierto sector del público, incluidos profesionales ligados al vino –comerciantes, intermediarios, incluso comunicadores y prescriptores de opinión– mantengan de Burdeos una imagen tan distorsionada como interesada,

a la que presentan como la gran favorecida por el mercado, que vive de sus históricas rentas, pero cuyo producto no sea quizá tan valioso como su precio.

Naturalmente el juicio válido sobre cualquier zona de producción y muy especialmente sobre aquella que lleva a la cabeza de la calidad más de tres siglos sin interrupción y constituyó monopolio de ventas con Inglaterra y los países nórdicos desde mediados del siglo XII, hasta mediados del XV, exige un completo conocimiento de la misma. Burdeos es el indiscutible referente de calidades, pero no por su fama sino por todo lo que constituye. Ámbito amplio y difícil de entender salvo para aquellos que lo conozcan con la profundidad que merece y con los múltiples matices que posee. Porque Burdeos, aun a pesar de lo que interesadamente difundan y publiquen los que posiblemente a propósito la desconocen, es la gran, fina y perfecta máquina de pensar el vino. Burdeos es, al mismo tiempo, multidiversidad e individualidad. Posee una gama de vinos licorosos única en el mundo y el más amplio abanico de vinos rojos, entre los que figuran los de mayor calidad universal y que constituyen patrón inigualable por sus variedades, vinificación y métodos de crianza. Sin embargo, cuando se deja de analizar a Burdeos en su conjunto, y se hace metro a metro, se observa que existen tantas calidades y características diferenciadoras que obliga a que se





conozcan parcela por parcela los viñedos de todas sus zonas y la producción de sus firmas. En Burdeos casi todo es al contrario que en gran parte de otras zonas de producción: el “assemblage” es esencial y los varietales intervinientes son los históricamente autóctonos; de ahí la gran denuncia que se realiza a menudo sobre los efectos que puede llegar a producir en la viña la utilización de organismos genéticamente manipulados (OGM) y en qué medida los avances en esta materia pudieran afectar a uno de los mayores tesoros de Burdeos junto al “terroir”: la tipicidad; porque tipicidad y “terroir”, para el bordelés, van unidos, ya que como reiteradamente dicen, el varietal no es nunca un elemento autónomo sino uno más del entramado biológico. “Terroir” marca la diferencia; no cabernet-sauvignon ni merlot, y en esto los más intransigentes medocianos defienden su carácter autóctono frente a los de otros clones y consideran a merlot una variedad propia de Saint-Emilion y Pomerol, con notables ventajas por su apreciable presencia en los vinos, pero mantienen a cabernet-sauvignon como la madre de todo el viñedo de Médoc y su signo más identificativo; unida en vino también a otras variedades con menor presencia, y que constituyen el complemento de los vinos multivarietales propios del Médoc, ya que la multivariación en vinificación es una de las características de los burdeos no dándose en otras zonas de produc-

ción francesas como Borgoña o Alsacia. Por otra parte, los nombres propios de cabernet-sauvignon, merlot, syrah, chenin o riesling, figuran como marca en gran parte de los vinos más vendidos, tanto del hemisferio sur como de Europa, incluso de zonas de producción francesas o españolas que juegan el rol emergente.

Burdeos y muy especialmente Médoc, St. Emilion y Pomerol mantienen sus posiciones de “terroir” y “assemblage”, como manifestación de la permanente búsqueda de equilibrio. Con suelos seculares, sobre los que habido diferentes asentamientos culturales y sucesivas formas de labrar y entender la viña, se consigue una óptima multitudinaria permanente.

Historia, sociología, viticultura y enología van de la mano en el marco bordelés y la configuración de concepciones y los avances técnicos que salen de sus facultades y centros científicos, mantienen la necesaria relatividad a la que obliga la historia bordelesa. Sin pasado no hay futuro.

Pero todo este complejo bloque compuesto por el concepto presente o simbólico de los “châteaux”, la filosofía del “terroir”, las diferentes y mutables posibilidades de ensamblajes y todo el conjunto ideológico bordelés, no tendría la misma fuerza ni resultaría tan contundente, sin la presencia incontestable de sus cifras de producción y negocio y también, sin la tangible –y bebi- ble- realidad de sus capacidades puestas a prueba, co-

secha tras cosecha, y de la que constituye una muestra reciente la pasada 2002, increíble resultado de un año climatológicamente desconcertante, incluso calificado de caótico, y durante el cual, el trabajo experimentado consiguió paliar unos efectos en la viña nada prometedores.

2002 de Médoc y Libournais en la copa constituye un triunfo del hombre sobre la naturaleza y del conocimiento experimentado sobre la amenaza meteorológica: la madurez glucométrica y fenológica de los "rouges" de Médoc y Libournais 2002, junto a su compensada acidez, hoy ya han logrado unos vinos gozables, pero el paso del tiempo los hará aún más gozosos. El equilibrio no solo está en el vino, sino en la capacidad del hombre para conseguirlo.

como variedades complementarias: colombar, merlot blanc y ugni blanc. El viñedo bordelés contaba en 2001 con 119.669 hectáreas en producción, de las cuales 118.424 están inscritas en territorio de Denominaciones de Ori-

gen (Appellation d'Origine Contrôlée. A.O.C). Burdeos ocupa el 12% de la superficie vitícola de Francia (872.000 ha) y el 1,5% mundial (7,9 millones de hectáreas); aporta el 2,5% de la producción mundial del vino:

Las cifras ⁽¹⁾

(1) Datos del Consejo Interprofesional del Vino de Burdeos.

El viñedo de Burdeos se circunscribe en los límites administrativos del departamento de la Gironde, el más extenso de Francia (más de 1 millón de hectáreas) y se asienta sobre el 90% de los municipios girondinos. De las 260.000 ha utilizadas para la agricultura, cerca de la mitad se destina a viñedo: 58.000 ha de merlot, 27.000 ha de cabernet-sauvignon y 13.000 ha de cabernet-franc, más la intervención de otras variedades en menor cantidad como petit-verdot y malbec. De variedades blancas tienen mayor representación sémillon, sauvignon blanc y muscadelle, y





6,05 millones de hectolitros y una cifra de negocio de tres mil millones de euros. Las 118.424 hectáreas –en datos del año 2001– de viñedo A.O.C, la sitúan como el territorio de vinos finos y de calidad más extenso del mundo. Posee mayor superficie vitícola que todo el viñedo de Alemania, de África del Sur o de Hungría y representa casi el doble del viñedo australiano; en relación con otros viñedos franceses, equivale al conjunto de viñedos de Rhône (Ródano), Alsace (Alsacia) y Loire (Loira) reunidos. En la actualidad el viñedo bordelés ocupa una superficie que superaría el conjunto de Malta y Singapur, dos veces Andorra y nueve veces París.

Zonas de producción y A.O.C

El viñedo bordelés cuenta con un total de 57 Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C), repartidas en las diversas zonas de producción de la Gironde, si bien existen algunas Denominaciones genéricas que se dan en el conjunto del departamento girondés: Bordeaux, Bordeaux Blanc Sec, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Clairet, Bordeaux Rosé y Crémant de Bordeaux. El conjunto de ellas conforma cerca de 50.000 hectáreas y casi la mitad de la producción de todo el viñedo de Burdeos. La variedad de terrenos y variedades que se dan en toda la zona permite elaborar gran diversidad de vinos.

Junto a estas, existe una serie de A.O.C vinculadas a las principales zonas en las que



se divide el viñedo de Burdeos: Médoc, Graves, Le Saubertais, L'Entre Deux Mer, Le Fronsais y les Côtes du Libournais, Saint-Emilion y sus satélites, la región de Pomerol y Le Vignoble des Côtes.

Médoc

Médoc, cuyo nombre significa “tierra del medio”, se encuentra entre el Océano Atlántico y el estuario del Gironda. Las 15.000 hectáreas del viñedo medocquiano están situadas en un terreno cubierto por una sucesión de pequeñas colinas denominadas “croupes” en las que el suelo es pobre, muy filtrante y cálido, características éstas muy apropiadas para el varietal dominante de la zona, el cabernet-sauvignon. Esta zona del marco bordelés, en la que existen varias clasificaciones, sólo produce vinos rojos, los cuales se caracterizan por su gran cuerpo y estructura. El 60% de la producción de la zona corresponde a las dos A.O.C Regionales: Médoc y Haute Médoc. Además existen otras seis “appellations” municipales: Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Listrac-Médoc, Moulis y Margaux.

Graves

A lo largo de sus 3.000 hectáreas de viñedo, la zona de Graves, que se encuentra en la prolongación de Médoc, presenta unos suelos en los que se mezclan zonas con predominio de terreno gravoso y otras con arenas finas

o arcillosas. Además de la “appellation” Graves, en la parte norte de esta zona se encuentra la A.O.C municipal Pessac-Léognan, donde se localizan todos los Grands Crus y los Crus Classés de la zona. Allí se elaboran principalmente vinos rojos, mientras que en el sur, con suelos más arenosos, se producen los blancos. La denominación Graves Supérieurs designa a los vinos blancos suaves.

Le Sauternais

Las zonas de Sauternes y Barsac, situadas a 40 kilómetros al sur de Burdeos, presentan un microclima muy particular en el que es posible la sobremaduración de las uvas. La presencia de un pequeño río, el Ciron, ofrece una perfecta combinación entre humedad y sequedad, favoreciendo así el desarrollo de la botritis cinerea o podredumbre noble empleada en la elaboración de vinos blancos con altos niveles de azúcar y alcohol. Los viñedos de Sauternes y Barsac, que suman 2.200 hectáreas, constituyen cada una de ellas una A.O.C.

L’Entre-Deux-Mers

La zona conocida como Entre-Deux-Mers (entre dos mares) está situada entre los ríos Garona y Dordoña, cuyas grandes dimensiones les hace ser comparables con dos mares interiores. El viñedo de esta zona, que cuenta con 2.400 hectáreas, se encuentra sobre un terreno muy variado: calcáreo, arenoso, con gravas y silicio.



Los vinos producidos son blancos secos en los que los varietales utilizados son el sémillon y el sauvignon. Las A.O.C de la zona son Entre-Deux-Mers, Entre-Deux-Mers Haut-Bénauge, Bordeaux Haut-Bénauge o Bordeaux Supérieur y Sainte-Foy Bordeaux. Enfrente del Sauternais, sobre la otra orilla del Garona, se sitúan tres importantes “appellations” de vinos licorosos: Cadillac, Loupiac y Sainte-Croix-du-Mont.

Le Libournais

Le Libournais, zona situada a la orilla izquierda del río Dordoña rodeando la ciudad de Libourne, se encuentra un viñedo de poco más 11.000 hectáreas en las que se produce vino rojo. Aunque los suelos son muy variados, hay un alto componente arcilloso, lo que favorece al varietal por excelencia de la zona, el merlot, el cual alcanza su máximo potencial cualitativo en este “terroir”. Los “libournais” son vinos de guarda que presentan empuje, complejidad y finura y cuyos aromas evolucionan de forma más rápida que en Médoc. Esta zona comprende las A.O.C de Saint-Emilion y Pomerol. Con 5.500 hectáreas de viñedo, St. Emilion se extiende alrededor de la pequeña ciudad medieval del mismo nombre. Allí se encuentran dos A.O.C: Saint-Emilion y Saint-Emilion Grand Cru, siendo esta última también una clasificación. Existen además otras cuatro denominaciones “satélite”: Lussac-

Saint-Emilion, Montagne-Saint-Emilion, Puisseguin-Saint-Emilion y Saint-Georges-Saint-Emilion.

Pomerol se extiende a lo largo de 800 hectáreas de viñedo en el que se producen vinos con gran empuje y carnosos. Allí se encuentran las A.O.C de Pomerol y Lalande-de-Pomerol. Por el momento no existe ninguna clasificación oficial en la zona.

Le Fronsais y les côtes du Libournais

Fronsac, con 1.200 ha, se encuentra entre L'Isle y el río Dordoña, zona donde se producen vinos rojos aptos para largas guardas. Las "appellations" de la zona son Fronsac y Canon-Fronsac. Otras dos

subzonas forman parte de Fronsais: Bordeaux Côtes de Francs y Côtes de Castillon, denominaciones menos conocida en la prolongación este de Saint-Emilion.

Le vignoble des Côtes

Hay un conjunto de viñedos dispersos por gran parte del departamento de la Gironde, en su mayoría en las zonas que bordean las riberas derechas del Gironda y del Dordoña, donde se producen tanto vinos rojos como blancos. El viñedo de Côtes, con 15.000 hectáreas, se caracteriza por la naturaleza de su "terroir" y por su adecuada orientación sur/sureste. Las denominaciones que allí se encuentran son Premières Cô-

tes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Graves-de-Vayres, Côtes de Bourg, Côtes de Blaye y Premières Côtes de Blaye.

"Crus" y clasificaciones

La originalidad del viñedo bordelés reside en la existencia de una compleja jerarquía entre los diferentes "Crus" de las grandes A.O.C. Estas clasificaciones, establecidas a lo largo de varias épocas y realizadas en el seno de una misma subregión, incluso dentro de una misma denominación, todavía permanecen vigentes. Médoc y Sauternes son las "appellations" más antiguas del marco bordelés y fueron establecidas, en función de su notoriedad y de sus precios,

CLASIFICACIÓN DE CRUS

Grands Crus Classés de Médoc de 1855 revisado en 1973

• Premiers Grands Crus

Château Lafite (Pauillac)
Château Margaux (Margaux)
Château Latour (Pauillac)
Château Mouton-Rothschild (Pauillac)
Château Haut-Brion (Graves-Pessac)

• Secondes Grands Crus

Château Brane-Cantenac (Cantenac)
Château Cos d'Estournel (St. Estèphe)
Château Ducru-Beaucaillou (St. Julien)
Château Dufort-Vivens (Margaux)
Château Gruaud-Larose (St. Julien)
Château Lascombes (Margaux)
Château Léoville-Barton (St. Julien)
Château Léoville-Las-Cases (St. Julien)
Château Léoville-Poyferré (St. Julien)
Château Montrose (St. Estèphe)
Château Pichon-Longueville (Pauillac)
Château Pichon-Longueville-Lalande (Pauillac)
Château Rausan-Ségla (Margaux)
Château Rauzan-Gassies (Margaux)

• Troisièmes Grands Crus

Château Boyd-Cantenac (Cantenac)
Château Calon-Ségur (St. Estèphe)
Château Cantenc-Brown (Cantenac)
Château Desmirail (Margaux)
Château Ferrière (Margaux)
Château Giscours (Labarde)
Château d'Issan (Cantenac)
Château Kirwan (Cantenac)
Château Lagrange (St. Julien)
Château La Lagune (Ludon)
Château Langoa-Barton (St. Julien)
Château Malescot-St-Exupéry (Margaux)
Château Marquis-d'Alesme-Becker (Margaux)
Château Palmer (Cantenac)

• Quatrièmes Grands Crus

Château Beychevelle (St. Julien)
Château Branaire-Ducru (St. Julien)
Château Duhart-Milon (Pauillac)
Château Lafon-Rochet (St. Estèphe)
Château Marquis de Terme (Margaux)
Château Pouget (Margaux)
Château Prieuré-Lichine (Margaux)
Château St. Pierre (St. Julien)
Château Talbot (St. Julien)
Château La Tour Carnet (Haut-Médoc)

• Cinquièmes Grands Crus

Château d'Armailhac (Pauillac)
Château Batailley (Pauillac)
Château Belgrave (Haut-Médoc)
Château Camensac (Haut-Médoc)
Château Cantemerle (Haut-Médoc)
Château Clerc-Millon (Pauillac)
Château Cos-Labory (St. Estèphe)
Château Croizet-Bages (Pauillac)
Château Dauzac (Margaux)
Château Grand-Puy-Ducasse (Pauillac)
Château Grand-Puy-Lacoste (Pauillac)
Château Haut-Bages-Libéral (Pauillac)
Château Haut-Batailley (Pauillac)
Château Lynch-Bages (Pauillac)
Château Lynch-Moussas (Pauillac)
Château Pédiesclaux (Pauillac)
Château Pontet Canet (Pauillac)
Château du Tertre (Margaux)

Grands Crus de Sauternais de 1855

• Premier Cru Supérieur

Château D'Yquem

• Premiers Crus

Château Climens
Château Haut-Peyraguey
Château Coutet
Château Guiraud
Château Lafaurie-Peyraguey
Château Rabaud-Promis
Château Rayne Vigneau
Château Rieussec
Château Sigalas-Rabaud
Château Suduiraut
Château La Tour Blanche

• Secondes Crus

Château d'Arche
Château Broustet
Château Caillou
Château Doisy-Daene
Château Doisy-Dubroca
Château Doisy-Védrines
Château Lamothe (Despujols)
Château Lamothe (Guignard)
Château de Malle
Château de Myrat
Château Nairac
Château Romer du Hayot
Château Suau

por los “courtiers de commerce” de la ciudad de Burdeos con motivo de la Exposición Universal de París de 1855. En esta primera clasificación de 1855 se incluyeron 60 Crus de Médoc y un único de Graves: Haut-Brion. La clasificación de Médoc se revisó en 1973; en la actual clasificación de Grands Crus del Médoc hay 5 Premiers Crus, 15 Seconds, 14 Troisièmes, 10 Quatrièmes y 18 Cinquièmes. Los 60 Crus Classés del Médoc, con una superficie de 3.000 ha, representan el 25% de la producción de la zona y el 40% de su cifra de negocio. En 1855 se clasificó también el Sauternais, con 26 Crus de Sauternes y Barsac, con un único Premier Cru Supérieur: Château D'Yquem;

11 Premiers Crus y 14 Seconds. Saint-Emilion fue clasificado por el INAO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) en 1954; segunda clasificación en 1969; 3ª en 1984 y la 4ª en 1996. Saint-Emilion posee 2 Premiers Crus con la categoría A: Château Ausone y Château Cheval Blanc y 9 châteaux en la categoría B, más 64 Grands Crus. En 1959 el INAO estableció la clasificación de Graves en la que hay 16 “châteaux” clasificados como Cru Classé. Por otra parte, el 50% de la producción total de los vinos de Médoc corresponde a los llamados Crus Bourgeois, cuyo origen está en la costumbre de designar a los viñedos adquiridos por las familias burguesas de Burdeos tras la clasi-

ficación de 1855. Esta clasificación permitía distinguir a la gran cantidad de propietarios de viñedos del Médoc que existían en la época. Así, la primera clasificación data de 1932, cuando los “courtiers”, a instancias de la Cámara de Comercio, realizaron una selección de “Crus Dits Bourgeois”, divididos en “Crus Bourgeois Supérieurs Exceptionnels” (6), “Crus Bourgeois Supérieurs” (99) y “Crus Bourgeois” (339). Dicha clasificación fue revisada en 1972 por el Sindicato de Crus Bourgeois, existiendo en la actualidad 419, repartidos en las ocho “appellations” de Médoc. Sin embargo, los Crus Bourgeois no disponen de una clasificación oficial, aunque está previsto que esta se realice a lo largo de 2003.

Fuente: Sopexa

Grands Crus de Saint Emilion última revisión en 1996

• Premiers Grands Crus Classés A

Château Ausone
Château Cheval Blanc

• Premiers Grands Crus Classés B

Château Angélus
Château Beauséjour-Bécot
Château Beauséjour
Château Belair
Château Canon
Château Figeac
Château La Gaffelière
Château Magdelaine
Château Pavie
Château Trotrevieille
Clos Fourtet

• Grands Crus Classés

Château L'Arrosée
Château Balestard la Tonnelle
Château Bellevue
Château Bergat
Château Berliquet
Château Cadet-Bon
Château Cadet-Piola
Château Canon La Gaffelière
Château Cap de Mourlin
Château Chauvin
Château Corbin
Château Corbin-Michotte
Château Curé-Bon
Château Dassault
Château Faurie de Souchard
Château Fonplégade
Château Fonroque
Château Franc Mayne

Château Grand Mayne
Château Grand Pontet
Château Guadet Saint Julien
Château Haut Corbin
Château Haut Sarpe
Château La Clotte
Château La Clusière
Château La Dominique
Château Lamarzelle
Château La Couspaude
Château Laniote
Château Larcis Ducasse
Château Larmande
Château Laroque
Château Laroze
Château La Serre
Château La Tour Du Pin Figeac
Château La Tour Figeac
Château Le Prieuré
Château Les Grandes Murailles
Château Matras
Château Moulin du Cadet
Château Pavie Decesse
Château Pavie Macquin
Château Petit Faurie de Soutard
Château Ripeau
Château Saint Georges Côte Pavie
Château Soutard
Château Tertre Daugay
Château Troplong-Mondot
Château Villemaurine
Château Yon Figeac
Clos des Jacobins
Clos de l'Oratoire
Clos Saint Martin
Couvent des Jacobins

Crus Classés de Graves clasificación de 1959

Château Bouscalt (rojo y blanco)
Château Carbonnieux (rojo y blanco)
Domaine de Chevalier (rojo y blanco)
Château Couhins (blanco)
Château Couhins-Lurton (blanco)
Château Fieuzal (rojo)
Château Haut-Bailly (rojo)
Château Haut-Brion (rojo)
Château Latour Haut-Brion (rojo)
Château La Tour-Martillac (rojo y blanco)
Château La Mission Haut-Brion (rojo)
Château Laville-Haut-Brion (blanco)
Château Malartic-Lagravière (rojo y blanco)
Château D'Olivier (rojo y blanco)
Château Pape-Clément (rojo)
Château Smith-Haut-Lafitte (rojo)

Burdeos en la copa

¿Habrá quien haya conseguido probar todos los burdeos y –al menos- las últimas cosechas? Si fuera así, podría contarnos las sensaciones percibidas de cada zona, de cada A.O.C, de cada año, de cada dominio, de cada “château”, de cada marca. ¿Pueden agruparse los vinos de Burdeos?. Quizá en un porcentaje medio de toda la producción y según los años, pudieran conformarse varios grupos de vinos, naturalmente no por su color (blancos, rojos, rosados) ni tan siquiera por su gramos de azúcar (secos, semisecos, dulces) ni tampoco por su método de elaboración o por sus zonas; no resultaría. Aunque la mayor parte de las guías, de las publicaciones, incluso de las cartas de vinos de los restaurantes acostumbran a hacerlo, porque consideran a los burdeos susceptibles de ser agrupados como los demás vinos. Si bien es cierto que un alto porcentaje de volumen de los vinos de Burdeos, puede, en parte, ser homologable en sensaciones y calidades a otros vinos europeos, americanos o de otros continentes, existe otro grupo no homologable que está integrado por más individualidades que grupos puedan conformarse con todos los vinos del mundo. Porque el “terroir”, la tipicidad, los viñedos, las propias características de cada firma, hacen que cada vino resulte diferente, incluso los de la misma casa, y en esto el vino muestra su fuerza biológica

más poderosa que todas las clasificaciones de los Crus. La mutabilidad biológica que cada año decide, junto con las posibilidades aportadas por las técnicas en viticultura, pone en entredicho a 1855, a las revisiones posteriores y a todos aquellos particulares o instituciones, que pretenden calificar/clasificar de por vida a un “terroir”. Si creemos y defendemos “terroir”/tipicidad /individualidad/singularidad/exclusividad, hemos de admitirlo con todas sus consecuencias. La revisión más exacta se realiza de año en año y el resultado se manifiesta también año tras año y durante el tiempo que el vino nacido tiene que desarrollarse durante toda su vida. Porque Burdeos es la zona de producción con mejor posición para poder sorprender y nunca decepcionar, para enganchar a todo aquel que haya comprendido que por encima de las puntuaciones, de las clasificaciones y de las opiniones, Burdeos tiene unas capacidades vitales que aúnan acompasadamente lo biológico y lo socio-cultural como ninguna otra zona está en condiciones de lograr. Burdeos es un mundo de “châteaux”, “Crus” de distintas categorías, clones inigualables, espectáculo de amor y lujo y además esfuerzo responsable conjuntado, que difícilmente puede ser reproducido. Cabernets, merlots, formas de vinificar y criar, equipamiento en bodega, incluso recursos humanos que se intercambian como si de profesionales del deporte se tratase; con la

pretensión de trasladar lo intrasladable. Y a eso el vino dice que no y lo dice en Burdeos y sobre todo en todos los otros vinos en los que se ensaya lo bordelés, sea por varietal, vinificación o sistema de crianza. Quizá Burdeos también habrá de cuidar las influencias externas dirigidas desde otras culturas vitivinícolas a plena línea de flotación bordelesa y evitar los direccionismos tecnológicos que pudieran convertir en “tecno-vinos” a algunos de los mejores vinos



de Burdeos. Si “terroir”/ tipicidad es el origen/destino de Burdeos, la tecnovinificación de influencia no europea debería conocerse por Europa por si fuera compatible y utilizable (con moderación) para complementar o favorecer sus identidades; pero no para alinearse con la moda efímera y uniformista que encuentra en lo “tecno” lo que no tiene en el campo; y aunque transformado, el vino es un producto agrario, sólo que el más civilizado de todos. Precisa-

mente es en el vino en donde más puede incidir lo cultural y lo civilizado, conceptos que pueden coincidir o resultar antagónicos. Mientras Burdeos y otras zonas seculares e históricas se sigan encontrando a sí mismas, también seguirán conviviendo millones de vinos en una zona común: la búsqueda de la individualidad (singularidad/tipicidad). Pero si por el contrario el mecanismo de la moda/uniformidad se asocia con la hipertecnificación en viña y vino, el mercado

arrancará la hegemonía a las denominaciones históricas y el equilibrio de las fuerzas oferta/producción versus demanda/mercado habrá cedido hacia posiciones exclusivamente financieras. Por ahora, rendimientos, volúmenes y tecnovinificación, se complementan con el mantenimiento de la individualidad; el acercamiento entre ambas culturas ajustará las posiciones. El equilibrio del vino no está en el de sus componentes sino en el de los hombres que lo hacen.







2. LATOUR

LA TORRE EN EQUILIBRIO

Chateau Latour, cuyo dominio parece remontarse hacia 1331 y su viñedo hacia 1680, ha alcanzado hoy día uno de los puestos con mayor calidad y solidez de los Grands Crus Classés de Burdeos. Latour ha sido adquirido en distintas ocasiones por diferentes firmas, pero las actuaciones de todos los propietarios han contribuido al progreso cualitativo de la finca, del viñedo, de la bodega y de los vinos. La última reforma

se inició a finales del año 1999 y puede decirse que ya está finalizada. La capacidad de crecimiento de Latour es proporcionada a las posibilidades de evolución de sus vinos. La última cosecha (2002) ha mostrado un Grand Vin y un Tours de Latour con gran vida por delante. La personalidad de los vinos de Latour puede ser seguida en todas las vendimias, pues su aire de familia está presente en todos sus vinos.



Latour, Pauillac y Médoc

Las características más diferenciadoras de Médoc y las más sustantivas de Pauillac se encuentran en Château Latour, tanto en lo que se refiere a sus aspectos históricos como en particular al viñedo y a sus vinos. Por otra parte, la gran atracción que ha supuesto el dominio de Latour para varios grupos de inversión, manifiesta su propia capacidad de poder económico y se constituye como uno de los referentes más representativos, en cifras de negocio e imagen, de los grandes vinos de Burdeos.

Pauillac, una de las zonas más emblemáticas de Médoc, aporta en la actualidad una significativa relación de crus clasificados dentro de sus cinco categorías. Château Latour con arreglo a la clasificación de 1855 figuró como Premier Cru, categoría que, junto a él, actualmente también ocupan un Graves-Pessac (Haute-Brion), un Margaux (Margaux) y otros dos Pauillac: Lafite-Rothschild y Mouton-Rothschild. Médoc y Haute Médoc representan cerca del 60% del viñedo de la región, pero las características diferenciadoras de Médoc se encuentran en las Denominaciones Municipales: Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Listrac, Moulis y Margaux.

Pauillac, en cuanto a la clasificación de Médoc, mantiene un total de 16 "châteaux" clasificados como "Cru". El viñedo de Pauillac goza de una personalidad conferida

por los terrenos de su propio viñedo y por su proximidad al Gironde. Dentro del ámbito de Pauillac existen "châteaux" muy tradicionales y otros que tienen mayor capacidad de apertura en cuanto a variedades y vinificación. Hay quien mantiene posturas muy arraigadas en el concepto clásico de "terroir" y otros encuentran en los medios técnicos nuevas posibilidades de aplicación a la viña y al vino. La personalidad de los grandes vinos de Médoc proviene esencialmente de un concepto técnico, hoy día ya muy arraigado, pero que es más próximo en el tiempo de lo que pudiera parecer. Quizá el secreto y al mismo tiempo el objetivo de los vinos de Médoc y sobre todo de los Pauillac se encuentra en la intransigencia del momento de madurez de la uva y también de manera fundamental en los índices de fenoles de sus vinos. Pauillac cuenta entre sus variedades con cabernet-sauvignon como el mayoritario, seguido en menor proporción de merlot, cabernet-franc y petit verdot.

Terrenos, viñedos, tradición y sobre todo criterios, están presentes en el marco de Médoc y muy esencialmen-



te en Pauillac en cuanto a la proporción de las variedades, dado que los criterios más puristas y tradicionales se inclinan por mantener a la cabernet-sauvignon en posición dominante, si bien la intervención de merlot se encuentra muy presente en la mayoría de las firmas de Médoc. La cuestión estriba en mantener una posición en la que cabernet-sauvignon sea la mayoritaria, a gran distancia de las otras, o por el contrario ir aproximando los porcentajes de ensamblaje. Esta cuestión constituye una especie de drama teológico en Médoc y muy fundamentalmente en Pauillac, dado que las tentaciones de "merlotizar" sus vinos son grandes, habida cuenta de las características organolépticas que aporta la cepa propia de Li-

bournais. Por el contrario, cabernet-sauvignon, cepa de maduración lenta y tardía, constituye un reto biológico para el hombre y sobre todo para los intereses económicos. En un mundo de mercado en el que todo intenta venderse y comprarse rápidamente y obtener un beneficio casi inmediato con riesgos mínimos, la apuesta por cabernet-sauvignon constituye un reto que es asumible en Pauillac como en ninguna otra zona. Y

ello tiene bastante sentido dado que muy posiblemente es en Pauillac donde la variedad cabernet-sauvignon consigue ser muy expresiva, de gran finura y manifestando una gran complejidad, pero eso sí, a través de dilatados tiempos de crianza de los vinos. Saint-Emilion y Pomerol, favorecidos por la fragancia de merlot, consiguen dar una expresión muy sensual a sus vinos, lo que les hace, por lo general, tener un atractivo más temprano que los Médoc. Los vinos de Libournais están muy bien considerados nada más nacer por las características resultonas de su varietal mayoritario. Cabernet-sauvignon hace más difícil la capacidad de apreciación por cuanto transmite al vino características que lo muestran como cerrado y es

el paso del tiempo el que consigue hacer salir la magnífica identidad sensorial de los Pauillac.

Viñedo y vinos en Latour

El viñedo de Latour cuenta actualmente con 65 hectáreas en producción de las cuales 47 están situadas alrededor del "château", constituyendo el corazón, llamado también Enclos. Sólo estas 47 hectáreas han sido destinadas a producir Le Grand Vin de Château Latour.

La viña de esta casa combina una alimentación subterránea, óptima en el viñedo, por la protección beneficiosa del río Gironde, muy próximo, que le aporta un efecto refrescante y palia los excesos de temperatura, todo ello dentro de un clima mediterráneo de influencia atlántica. Factores todos ellos que favorecen una maduración progresiva.

En cuanto a la composición del viñedo, Latour cuenta con el 75% de cabernet-sauvignon, 20% de merlot y el 5% restante repartido entre cabernet-franc y petit verdot. Desde hace ya varios siglos existe una tradición mediterránea basada en que los viñedos de los grands crus deben de tener vistas sobre el río para poder hacer grandes vinos. Latour goza de un emplazamiento privilegiado tan solo a 300 metros del río Gironde, lo que contribuye a conferir al château gran parte de su tipicidad. Por otra parte, los trabajos

que se llevan a cabo en el viñedo hacen que el factor humano goce en Latour de una importancia muy superior al de otras zonas y firmas.

El "terroir" de Latour combina de una manera única y contrastada un suelo de gruesas gravas ("graves") de una extremada pobreza y un subsuelo relativamente rico.

De hecho, este suelo está armado para luchar contra las dos calamidades presentes en los años difíciles. Estas son las fuertes lluvias, que son amortiguadas por la preparación del suelo y la sequedad, que está compensada por una alimentación regular y suficiente en el subsuelo. Aparte de la importancia de los factores biológicos y del trabajo del hombre en el viñedo, Latour realiza una importante y definitiva labor de vinificación y crianza con conceptos muy a caballo entre la tradición y la renovación enológica, en las que los ensamblajes constituyen cada año gran parte del éxito que los vinos confieren a la firma.

Latour conjuga en un gran equilibrio tradición y actualidad, pero también sus vinos manifiestan, como muy pocos, una acertada proporción entre fortaleza y finura, entre tanicidad y elegancia, entre persistencia y gratas sensaciones. Los Latour son, todos ellos, vinos que buscan la armonía entre todos sus componentes, para lo cual esta firma está sobradamente preparada, tanto por su propios factores biológicos (viñedo, posición geográfica y clima), como por el gran aprovechamiento de sus recursos humanos. Todos

los vinos Latour, muy especialmente su Grand Vin y sus Tours, constituyen un ejemplo del mejor vino fino de siempre y a su vez del vino actual, pero dentro del patrón Médoc y en una alta posición entre los Grands Crus Classés de Bordeaux. Lo cual se manifiesta de manera evidente en que estos elaborados son apreciados por personas de muy diferentes edades y culturas en función de la edad y del momento de cada vino; porque los Latour tienen una excelente capacidad de evolución, son vinos muy a la larga, con mucha raza y con distintos matices según en qué momento se beban. Como todos los grandes vinos, los Latour fascinan a su amplio grupo de admiradores.

Latour, datos para la historia

En Latour todo es historia y los restos de las antiguas fortalezas muestran sus vestigios ensamblados con las actuales construcciones. La Torre de Saint-Lambert, emplazada en medio del viñedo de Latour, es una relativamente reciente construcción que se remonta al siglo XVII y que fue levantada, según cuenta la tradición, con las piedras del histórico "château" del dominio entre 1620 y 1630. El actual emblema de Latour que se utiliza en las etiquetas y es una imagen constante en la iconografía de la firma, no es sino un recuerdo de la famosa Torre de Saint Maubert, construida en 1331 y que forma-



GRAND VIN
DE LATOUR

ba parte de una fortaleza, que jugó un importante papel defensivo en la llamada Guerra de los Cien Años. De la histórica Torre de Saint Maubert no queda hoy día resto alguno, pero su imagen se perpetúa a través del emblema de Latour.

El viñedo de Château Latour fue creado hacia 1680 siendo uno de los más antiguos de Médoc. Gracias a la iniciativa del Marqués de Ségur, su propietario a principios del siglo XVIII, la firma alcanzó una prestigiosa notoriedad motivada por la alta calidad de sus vinos, debido fundamentalmente al conjunto de factores biológicos que coincidían en el territorio de la finca. A principios del siglo XVIII, con la reconquista del mercado inglés y el desarro-

llo del comercio de vinos hacia el norte de Europa, Latour empieza a adquirir su reputación internacional.

Para hacerse una idea de la influencia de Latour y de su posicionamiento en el mercado, fuentes documentales escritas demuestran que la medida bordelesa del "tonneau" de Latour era veinte veces superior al "tonneau" de Burdeos corriente.

Durante el siglo XIX Latour continua su expansión, fideliza clientes y se manifiesta como un importante "Cru" del Médoc-Pauillac, consolidando por tanto su posición en imagen competitiva. Con motivo de la Exposición Universal de París en 1855, Château Latour es clasificado entre los cuatro Premiers Crus de Médoc y de Graves junto

a Haute-Brion, Margaux y Lafite-Rothschild, categoría que sigue manteniendo en la actualidad.

Respecto de los nombres y familias ligados a Latour debe resaltarse la importancia de la familia Ségur y muy especialmente el impulso dado a finales del siglo XVIII por el Marqués Nicolas-Alexandre de Ségur, quien engrandece sus dominios con la adquisición de Mouton y de Calon. En aquellos tiempos todos los grandes dominios de la zona pertenecían a la familia Ségur salvo el de Margaux que quedó fuera de las propiedades de los Ségur. La muerte del citado marqués en 1755 trajo consecuencias muy desfavorables para los destinos del dominio debido al considerable

LATOUR EN CIFRAS

■ Superficie total

99,1 hectáreas

■ Superficie del viñedo

65,4 ha

"L'Enclos" 46,9 ha
Las parcelas exteriores 18,5 ha
Petit Batailley 11,8 ha
Comtesse 2,7 ha
Sainte Anne 4 ha

■ Varietales

Cabernet Sauvignon
Merlot
Cabernet Franc y Petit Verdot

GRAND VIN

75%
20%
5%

FORT DE LATOUR

65%
35%

■ Portainjertos

Riparia Gloire
101-14 y 3 309 C
Un poco de SO4 (Batailley)

■ Producción media

3.300 hl/ha

Château Latour 220.000 botellas 56%
Forts de Latour 140.000 botellas 36%
Pauillac 30.000 botellas 8%

Total: 390.000 botellas

■ Depósitos

14 cubas de 205 hl (1)
5 cubas de 145 hl. (1)
8 cubas de 179 hl. (1)
5 cubas de 105 hl. (1)

■ Parque de barricas

Barricas nuevas

Barricas de primer año

■ Las personas

Propietario
Gerente
Director Técnico
Director de viñedo
Responsable de la bodega
Responsable administrativo y financiero
Relaciones Públicas y del Consejo de Gerentes

LOS PROPIETARIOS DE LATOUR

Fuente: Château Latour de Michel Dovaz. Ediciones Assouline

Las familias

1330-1360	les Castillon
1350-1450	les Albret
1350-1450	les Montferrand
1340-1595	les Saint-Genès
1390-1450	les la Motte
1390-1450	les Treulo, les Makanam
1460-1571	les de Isle

Los señores de Latour

Familia Mullet	1595-1607	Arnaud de Mullet (adquisición)
	1607-1656	Denis I de Mullet
	1656-1660	Denis II de Mullet (menor, su madre Jeanne de Pontcastel administra)
	1660-1670	Catherine Daulède, nacida de Mullet (hijo De Denis I) con su hijo Jean-Denis Daulède

Herederos Chanevas / de Ségur

29/6 1670-?	François Chanevas (adquisición)
?-1693	Marguerite Coutant (sobrina de Chanevas)
1693-1716	Marie-Thérèse de Clausel (hija de la señora Coutant y esposa de Alexandre Ségur en 1695)
1755-1761/63	Alexandre de Ségur
1761-63	Condesa de Maisonceil
	Condesa de Miromesnil
	Condesa de Coëtlogon
1786-1796	Conde de Ségur-Cabanac (heredero por parte de las señoras Maisonceil y Coëtlogon)

Los últimos señores de Latour

Conde de Ségur-Cabanac (27,06%)	— hijas de la condesa de Miromesnil
Viscondesa de la Pallu (36,47%)	
Marquesa de Beaumont (36,47%)	

REVOLUCIÓN FRANCESA

Propietarios de Latour



Propietarios de “quart Latour” de 1796 a 1841

Montbalon 1839	Señora de Correegoles-Teulon Pierre Bosc 1840 N. Johnston	Señora de Correegoles-Clamageran año V Labarrère año X Conte 1833 P.F. Guestier.N.Barton
P.F. Guestier N. Johnston		
Herederos de Ségur		

1841

Puesta en venta del dominio de Latour por licitación. Adquisición del dominio por parte de los herederos de Ségur: Beaumont, Beaumont-Villemauz, Courtivron, Fayet y de Flers.

1842

Fundación de la Société Civile du Vignoble de Latour

Accionariado:
Marqués de Courtivron (24,3%)
Marqués de Flers (23,6%)
Marqués de Beaumont-Villemauz (17,4%)
Marqués de Fayet (17,4%)
Conde Léon de Beaumont (17,4%)

1963

Nuevo accionariado: Hallminster Limited (Grupo Pearson) (53%) Harveys (25%) Herederos de Ségur (Beaumont) (22%)

1989

Nuevo accionariado: Allied Lyons (93,2%) Accionistas varios (6,8%)

1993

Nuevo accionariado: Artémis (François Pinault) (93,2%) Accionistas varios (6,8%)

Fuente: Château Latour, de Michel Dovaz. Ediciones Assouline

964)	2.870 hl.	— 5.550 hl
970)	725 hl.	
989)	1.430 hl.	
991)	525 hl.	

4.200

1.450

François Pinault (desde 1993)
Frédéric Engerer
Frédéric Ardouin
Domingo Sanchez
Pierre-Henri Chabot

Jean-Marc Pistre

Florence Rogers-Pinault

número de herederos del fallecido marqués.

Desde entonces y en las sucesivas generaciones, el nombre del dominio se asoció a situaciones económico-financieras no tan equilibradas como las que tuvo en su día ni tan sólidas como lo son actualmente. En 1963 los descendientes del marqués de Ségur venden el 75% de las acciones del Château, siendo las sociedades británicas Harveys of Bristol y Hallminster Limited (Grupo Pearson) los accionistas mayoritarios. La estructura jurídica de la sociedad no será modificada, manteniendo el nombre de Sociedad Civil del Viñedo de Château Latour.

En 1989 el grupo británico Allied Lyons, ya propietario

del 25%, recompra la participación de Pearson y retoma la mayoría de las acciones con una participación del 93%; el porcentaje restante queda en manos de los antiguos propietarios. En julio de 1993, Allied Lyons vende su parte al empresario y financiero bretón François Pinault (Grupo Pinault -Printemps - La Redoute), quien la adquiere a través de su holding personal Artemis.

La vuelta de Latour a manos francesas conlleva una decidida vocación de mejora técnica y de replanteamiento de todos los aspectos que han de resultar decisivos para la firma, llevándose a efecto la correspondiente actualización para renovar la bodega y sus instalaciones. La

renovación que se inicia a partir de 1999 y que ha supuesto un trabajo de gran envergadura, se finalizó en octubre del pasado año. En síntesis, las renovaciones llevadas a cabo han consistido en lo siguiente: construcción de una bodega y áreas de almacenamiento subte-

rráneas, renovación de las bodegas y de los edificios de almacenamiento ya existentes, sustitución de depósitos y de los sistemas de vinificación, construcción de una nueva sala de degustación y modificación de la estructura básica y del diseño del edificio principal.

Además de la actualización de la obra civil y del equipamiento de bodega, las reformas de Château Latour conllevaron, entre otras, la renovación del equipo técnico, figurando en la actualidad al frente de la responsabilidad gerencial Frédéric Engerer.







GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR

y

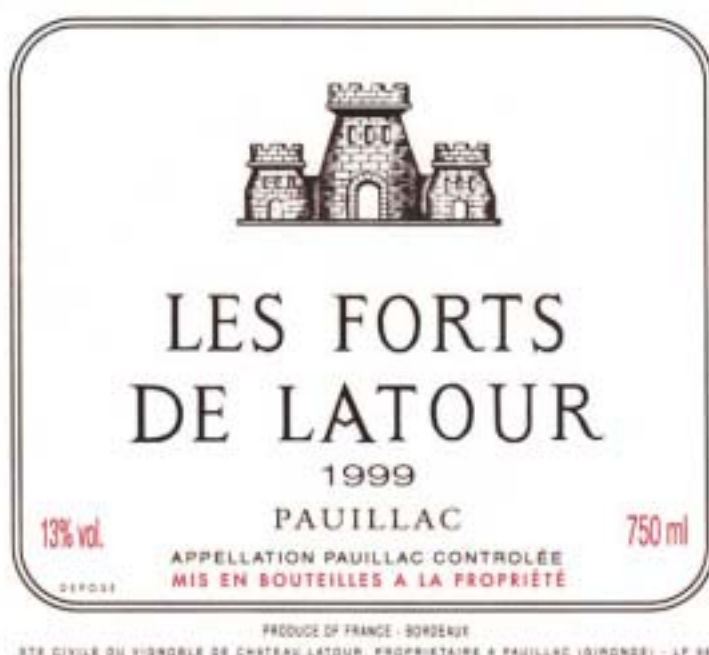
LES FORTS DE LATOUR

2000

El calor y la humedad hicieron que el mildiu no perdonase a la mayoría de las zonas de producción, incluyendo al Médoc y afectando a Latour. Los primeros signos de la enfermedad se vieron a principios de mayo, sin que hubiese incidencia en el resto del ciclo vegetativo. En junio el tiempo mejora y la lluvia queda por debajo de la media, del mismo modo ocurre en agosto. Por ello la segunda parte del ciclo vegetativo se desarrolla en un clima

especialmente seco, ralentizando el crecimiento y frustrando el desarrollo del mildiu de la primavera. La floración se desarrolla con tiempo seco y agradable. El clima en julio y agosto fue extremadamente favorable y dio lugar a una composición de los frutos increíblemente compleja y a una maduración adecuada. Septiembre fue similar a agosto, la vendimia se realizó en muy buenas condiciones aun con algunos chubascos justo antes de co-

menzar, día 20. Una vez se realizaron las primeras vinificaciones se corroboró la gran concentración que se había visto en los controles de maduración. Mucho color y gran estructura. Las primeras catas revelaron estructuras muy densas y unos taninos de calidad superior al 96 y 99. El Grand Vin es muy armonioso y combina rigor y complejidad con fruta y finura. Aromas de pasas, frutos secos, tabaco, cacao y especias.



GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR

y

LES FORTS DE LATOUR

1999

Un invierno más seco de lo normal y relativamente húmedo, da lugar a los primeros brotes el 20 de marzo en el Merlot y el 5 de abril en el Cabernet Sauvignon. Entre el 5 y el 15 de abril aparece un clima frío con lluvias y viento que acentúa el desfase entre los ciclos vegetativos de Merlots y Cabernets. Afortunadamente el tiempo mejora en el mes de mayo con temperaturas y humedades favorables. La floración se produce pronto,

finales de mayo y principios de junio. El final de junio y julio son especialmente calurosos, con temperaturas de 30-35 °C. Agosto se complica con lluvias en los primeros días lo que ralentizó el proceso de maduración que se había iniciado pronto. El 20 de agosto sale el sol y su efecto inmediato es la concentración de las bayas y una maduración que despegue de nuevo. Los primeros Merlots se recogieron pronto, el 14 de

septiembre y confirmaron la gran riqueza de la cosecha. Grados excepcionalmente altos, 13,5°-14° en el Merlot y 12,5° en el Cabernet, así como gran intensidad de color. Es una cosecha con gran carácter. Mucho color, compleja, muy equilibrada, con buena concentración y mucha fruta madura. Cerezas maduras, fresa, grosella negra y pasas. Taninos aterciopelados, con aromas potentes y largos, muchas estructura y frescor.



GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR

y

LES FORTS DE LATOUR

1996

Las primeras hojas aparecieron el 23 de marzo en el Merlot y el 2 de abril en el Cabernet Sauvignon, tras un invierno suave y húmedo. Las primeras tres semanas de mayo fueron frías; sin embargo, el 23 apareció una fuerte ola de calor y la vegetación literalmente explotó. La floración comenzó el 18 de mayo y se alargó 10 días. Se produjo algo de corrimiento, especialmente en el Merlot. Junio y julio, ambos cálidos y húmedos, favorecieron el desarrollo de la vegetación.

Las tormentas se alargaron durante agosto. Latour tuvo suerte y recogió 67 mm de lluvia mientras otros viñedos llegaron a los 140 mm. A finales de agosto, las viñas estaban preciosas, pero con grandes posibilidades de sufrir de podredumbre gris. Al final llegó el buen tiempo: tres semanas seguidas de días soleados y noches frescas que aseguraron un período típicamente atlántico de lenta maduración. La vendimia se realizó entre el 17 de septiembre y el 2 de octu-

bre y, a excepción de un par de días de chubascos, se desarrolló satisfactoriamente.

Cuando el vino terminó la fermentación alcohólica, parecía duro y austero comparado con la opulencia inicial del 95. Pero tras la maloláctica y algún tiempo en barrica, la concentración se apoderó de un gran y seductor encanto: los vinos son, al mismo tiempo, sedosos, llenos de fruta madura muy intensa y muy estructurados, apropiados para su guarda.

GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR

1995



Un invierno templado y muy húmedo trajo un inicio de la brotación temprano (27 de febrero para el Merlot y 24 de marzo para el Cabernet Sauvignon), aunque se alargó durante bastante tiempo. La floración, a primeros de junio, confirmaba la precocidad de la vendimia, pero las frescas temperaturas de las mañanas trajeron algún corrimiento de flor. Junio fue muy seco y caluroso lo que no supuso un problema dada la reserva hí-

drica acumulada en el invierno. El verano se mantuvo inusualmente seco y caluroso alcanzándose temperaturas muy altas. La descarga de fruto ayudó a las cepas más vulnerables a resistir la ola de calor. A finales de agosto se dejaban ver síntomas de estrés hídrico incluso en las parcelas más resistentes de la propiedad. Afortunadamente el 7 de septiembre llovió, lo que afectó al viñedo muy positivamente y favoreció la maduración. Los análisis

de madurez dejaban entrever una gran cosecha. La vendimia comenzó con el Merlot el día 13 de septiembre. La vendimia se desarrolló bien, exceptuando dos días, 17 y 18 de septiembre, en los que hubo alguna lluvia. La uva entró muy sana. Vino con mucha fruta, suave, opulento y mucha estructura. Aromas a caeos, frutas rojas y recuerdos de menta. En boca hay mucho cuerpo, denso y con un final de boca muy persistente.

1990

GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR



Un invierno especialmente cálido trajo consigo un inicio muy temprano de la brotación, en Latour el Merlot comenzó el 1 de marzo. La variable primavera, con períodos fríos a finales de marzo, disminuyó, de alguna manera, esa evolución. Mayo fue cálido y soleado y la media floración se dio a 25 de mayo, más o menos dos semanas antes de lo normal. El verano fue riguroso y la sequía paró el desarrollo de la maduración. Pero la capacidad de las capas de arcilla del subsuelo permitió que el

viñedo resistiera muy bien y la maduración se aceleró en los primeros días de septiembre. La cosecha del 90 fue muy larga, del 10 de septiembre al 2 de octubre ya que había diferencias de maduración notables en distintas parcelas. Un vino monumental, todavía hoy se mantiene joven y cerrado, mucha capa, aromas a frutos tostados, regaliz, cacao, caramelo y cereza. Llena la boca, amplio y estructurado, casi perfectamente equilibrado y con un final largísimo.

GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR

1988



La brotación se inició normalmente a principios de abril, con una floración importante durante un período soleado intercalado con algunas tormentas. El verano fue muy seco y las bayas se desarrollaron rápidamente. Los primeros signos de maduración se vieron el 1 de agosto. Agosto y septiembre fueron soleados con algo de lluvia. A finales de septiembre las uvas eran pequeñas y muy sa-

nas, con mostos muy concentrados. La vendimia se inicia el 28 con buen tiempo y dura hasta el día 10 de octubre.

Un año clásico para Pauillac muy marcado por el Cabernet Sauvignon. Aromas concentrados de café, regaliz y trufa, incluso su color se mantiene en tonos rubí oscuros. En boca es muy estructurado, elegante y muy concentrado, taninos importantes y un final muy persistente.

1982

Un invierno templado animó un inicio temprano de la brotación, entre el 25 de marzo y el 1 de abril. Abril resultó particularmente seco y soleado, la vegetación creció rápidamente. El principio de mayo no fue tan favorable. El día seis hubo algo de granizo que afectó ligeramente a algunos viñedos. La segunda mitad de mayo fue cálida y con varias tormentas, lo que favoreció una floración rápida en condiciones óptimas a principios de junio, diez días antes de lo normal. Junio fue cálido, con algunas lluvias fuertes ocasionales, condiciones todas ellas favorables para la vegetación. Julio fue muy cálido, incluso demasiado para empezar, pero algunos chubascos favorecieron el crecimiento y la maduración comenzó a principios de mes, dos semanas antes de lo normal. Agosto fue memorable, caliente con algunas

GRAND VIN DE CHÂTEAU LATOUR



lluvias y un cierto nivel de humedad. En septiembre el tiempo fue más seco, hasta el 20. De esta manera las uvas maduraron en condiciones excelentes y su contenido de azúcar aumentó rápidamente y llegó a ser excepcionalmente alto. La vendimia se desarrolló entre el 16 y el 30 de septiembre. No era raro, ese año, ver Merlot por encima de los 13° y Cabernet Sauvign-

on de 12°-12,5°. Tales niveles no habían sido vistos en el Médoc desde el 59.

Realmente un gran vino, mucho color, una nariz excepcionalmente compleja, aún algo cerrada, y una boca que tiene de todo: fruta, carnosidad, concentración, elegancia, equilibrio y un gran final. Es un gran vino su suavidad y su riqueza le hace muy asequible.