



Pétrus

PETRVVS

POMEROIL



Grand Vin



Patronato de la Fundación

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

Diseño y maquetación:
Magic Circus

Edita:
Fundación para la Cultura del Vino

Madrid, Junio de 2004

EL SABOR DE LOS GRANDES



Pomerol:

Una historia reciente



Pomerol, con sus 784 hectáreas (80 por ciento de Merlot, 15 por ciento de Cabernet-Franc y 5 por ciento de Cabernet Sauvignon) y con una media anual próxima a los 40.000 hectolitros, es la más reducida de las Appellations d'Origine Contrôlée (A.O.C) del viñedo bordelés. Pese a este dato cuantitativo, esta denominación del Libournais continúa su ascensión por notoriedad y calificaciones. Quizá algún día sea Pomerol la referencia cualitativa de Burdeos.

8

Pomerol es una denominación minúscula si tenemos en cuenta las cifras de superficie de hectáreas y los hectolitros de producción de las A.O.C bordelesas. El viñedo de Burdeos se circunscribe en los límites administrativos del departamento de la Gironde, el más extenso de Francia, con más de 1 millón de hectáreas, y se asienta sobre el 90 por ciento de los municipios girondinos.

De las 260.000 ha utilizadas para la agricultura en Burdeos, 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, a las que hay que añadir la intervención de otras variedades en menor cantidad, tales como Petit-Verdot y Malbec. En cuanto a variedades blancas, las que mayor representación tienen son Sémillon, Sauvignon blanc y Muscadelle, y como variedades complementarias, destacan Colombard, Merlot blanc y Ugni blanc.

El viñedo bordelés supera las 122.000 hectáreas en producción, de las cuales 119.817 están inscritas en territorio de Denominaciones de Origen (Appellation d'Origine Contrôlée. A.O.C). Burdeos ocupa el 12 por ciento de la superficie vitícola de Francia (872.000 hectáreas) y el 1,5% mundial (7,9 millones de ha); aporta el 2,5 por ciento de la producción mundial del vino, con una media de 6 millones de hectolitros al año y una cifra de negocio de más de tres mil millones de euros.

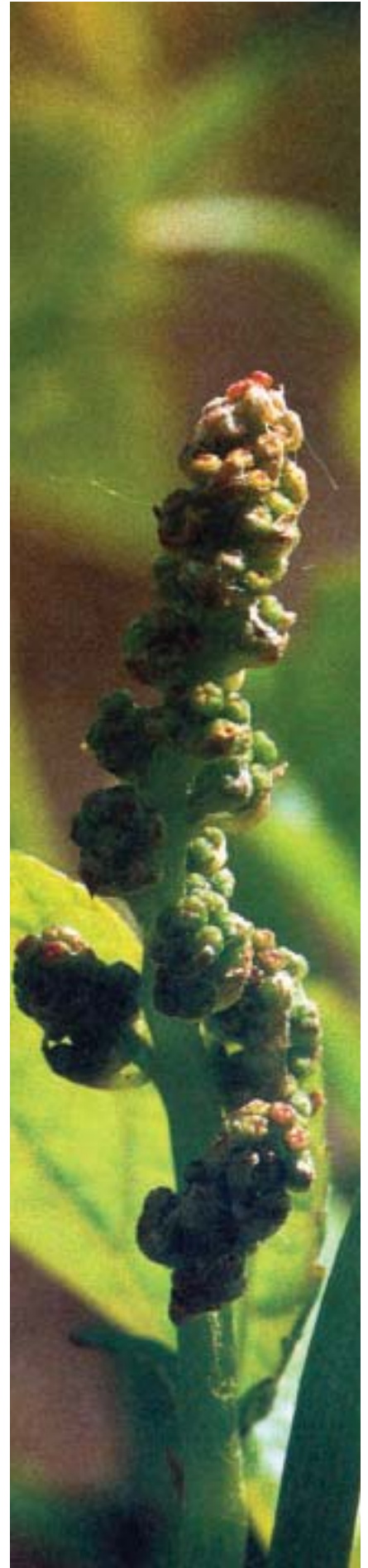
Las 119.817 hectáreas de viñedo A.O.C, la sitúan como el territorio de vinos finos y de calidad más extenso del mundo. Posee mayor superficie vitícola que todo el viñedo de Alemania, de Africa del Sur o de Hungría y representa casi el doble del viñedo australiano; en relación con otros viñedos franceses, 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.

Médoc

Médoc, cuyo nombre significa “tierra del medio”, se encuentra entre el Océano Atlántico y el estuario de la Gironda. Las cerca de 16.000 hectáreas del viñedo medoquiano 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 por ciento 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 en Médoc y Margaux.

Graves

A lo largo de sus 2.500 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 -con 1.263 hectáreas-, 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.



El Libournais

El 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-Émilion y Pomerol.



Fronsalais y Côtes du Libournais

Fronsac, con 1.200 hectáreas, se encuentra entre L'Isle y el río Dordoña 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 Fronsalais: Bordeaux Côtes de Francs y Côtes de Castillon, "appellation" menos conocida en la prolongación este de Saint-Émilion.

El viñedo de 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 17.000 hectáreas, se caracterizan por la naturaleza de su "terroir" y por su adecuada orientación sur/sureste. Las Denominaciones que allí se encuentran son Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux Saint-Macaire, Graves de Vayres, Côtes de Bourg, Côtes de Blaye y Premières Côtes-de-Blaye.

Con 5.500 hectáreas de viñedo, St. Émilion se extiende alrededor de la pequeña ciudad medieval del mismo nombre. Allí se encuentran dos A.O.C: Saint-Émilion y Saint-Émilion Grand Cru, siendo esta última también una clasificación. Existen además otras cuatro denominaciones "satélite": Lussac Saint-Émilion, Montagne Saint-Émilion, Puisseguin Saint-Émilion y Saint-Georges Saint-Émilion.

Pomerol se extiende a lo largo de unas 2.000 hectáreas de viñedo en el que se producen vinos con gran empuje y carnosos. Allí se encuentran las A.O. C de Pomerol (784 hectáreas) y Lalande-de-Pomerol (1.131 ha). Por el momento no existe ninguna clasificación oficial en la zona.

Pomerol

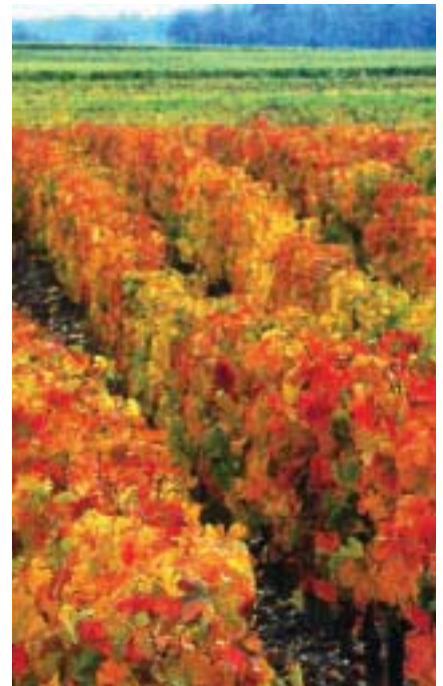
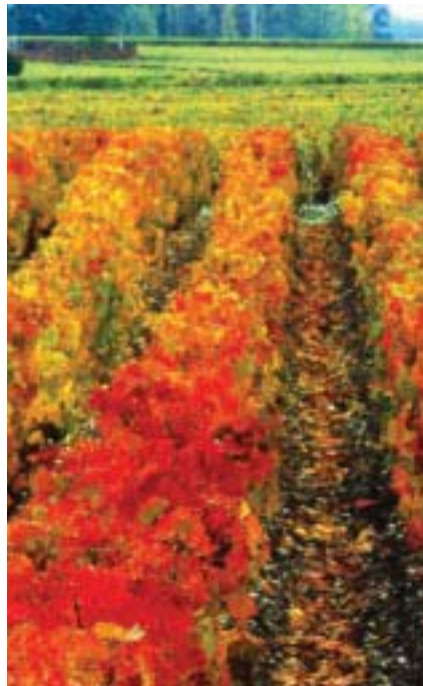
El viñedo de Pomerol, aunque de dimensiones minúsculas, goza de reconocimiento y fama mundiales. Situado en la confluencia de las riveras de los ríos Isla y Dordoña, a las puertas de Libourne y a una decena de kilómetros de la capital de la Gironde, Burdeos, cuenta con 784 hectáreas de viñedo, en las que trabajan cerca de 200 viticultores, y se producen unos 36.000 hectolitros anuales, que se traducen en 4 millones de botellas.

Pomerol da lugar a unos vinos de calidad excepcional y de una homogeneidad perfecta, a lo que contribuyen tanto la notable adaptación de esta zona de producción, su “terroir” -que constituye toda una entidad- como la existencia de un microclima especialmente favorable. Esta zona vinícola adquiere, sin duda, una dimensión humana en la que unidad, armonía y equilibrio son sus principales características.

Se trata de una zona de producción compuesta por pequeños dominios muy parcelados y al mismo tiempo heterogéneos. Así, junto a viñedos de dimensiones importantes, se encuentran otros que no suman más que unas pocas hectáreas, situándose la media en las 4 hectáreas. Todo ello en un ambiente y

Pomerol

cultura meramente familiares. No es de extrañar, por tanto, la existencia de numerosos “Crus” de Pomerol que, a pesar de tener una calidad media elevada, gozan de escasa notoriedad.





Los vinos, las vinificaciones y el viñedo de Pomerol son una obra relativamente reciente, pues hasta finales del siglo XIX no se conoce una verdadera vocación por la viticultura en esta zona. En 1900 los viticultores de Pomerol constituyeron el Sindicato Viticole y Agricole de Pomerol con el objetivo de diferenciar los vinos de calidad del resto, dando así el primer paso hacia la futura "appellation". La juventud es, por tanto, una característica que diferencia a Pomerol de otros grandes viñedos de Burdeos.

Un decreto del año 1936 dio origen a la A.O.C de Pomerol, la más pequeña de las grandes denominaciones del marco de Burdeos. A partir de entonces los vinos que muestran el distintivo A.O.C Pomerol son sometidos a una serie de controles cuantitativos (rendimiento máximo por hectárea), agronómicos y enológicos que les hacen merecedores de dicha apelación. A pesar de ello, hasta finales de la década de los 70, es decir, cuatro decenas más tarde a la declaración de la A.O.C., los viticultores de la zona no han permitido un auténtico control degustativo, lo que les equipara con el resto de las denominaciones bordelesas.

Los rendimientos por hectárea, las vinificaciones y, por supuesto, los varietales propios de la zona, con un marcado predominio del Merlot, son los principales parámetros que conforman el carácter heterogéneo de los vinos de Pomerol, en muchas ocasiones difícilmente calificables. Sin embargo, sí existen algunos rasgos comunes como son el aspecto, la natural concentración de color, la potencia y la finura. Y todo ello junto y conjuntado.



No hay que olvidar la importancia del varietal por excelencia de Pomerol, el Merlot, que constituye el 80 por ciento de las hectáreas de viñedo, seguido del Cabernet Franc (15 por ciento), del Cabernet Sauvignon (5 por ciento) y una presencia testimonial de Malbec. Las variedades híbridas auxiliares no están permitidas desde el año 1961. El protagonismo del Merlot es total en Pomerol, pues mientras el Cabernet Sauvignon no se adapta fácilmente a sus suelos y a su microclima, el Merlot alcanza su plenitud. La existencia de un terreno frío, rico en hierro y arcilla, le permite alcanzar una riqueza y extraña profundidad, obteniéndose vinos de guarda que pueden superar la treintena de años.

En Pomerol no hay “Grands Crus” oficiales, ni clasificaciones jerarquizadas, pero los precios superan, en algunos casos, a los más altos “Crus” de Médoc, Pessac-Léognan y Saint-Émilion. Precisamente son las altas cotizaciones de algunos pomerol, las que consiguen producir el efecto motivado de las altas calificaciones y también la extensa gama de cualidades que, en muchos casos, muestra una falta de correspondencia entre precios, por cuanto hay una nutrida cantidad de segundos vinos o

supuestas segundas marcas (sin citar nombres) que, en muchas ocasiones, superan a los consagrados de la misma casa. Hay una permanente movilidad de características cualitativas que aparecen según cosechas, lo que contribuye a que los precios no estén fijados, hay grandes oscilaciones. También el factor sorpresa constituye un elemento esencial en Pomerol que, sin perder el aire de familia, muestra cada año su cara más potente o más tánica, o más golosa, o más mineral, o con mayor presencia de notas de trufa, pero sin perder nunca su ele-

gancia, untuosidad y sobre todo seriedad del “terroir” inconfundible y difícilmente asimilable a los vinos de otras zonas de Burdeos, ni siquiera a las más próximas.



Merlot en Pomerol

Aunque el Merlot está presente esencialmente en el Libournais, Saint-Émilion y Pomerol, zonas en las que el Merlot constituye el porcentaje de variedades intervinientes en el vino, se trata de varietal que hoy día se cultiva en la gran mayoría de las zonas de producción de todo el mundo.

A partir de la segunda mitad del siglo XIX, la presencia del Merlot empieza a proliferar en todo el viñedo francés. En poco más de 40 años la superficie cultivada de Merlot pasa de 17.000 a cerca de 93.000 hectáreas. En la actualidad es el tercer varietal por extensión en Francia, aunque en el marco bordelés ocupa la primera posición, destacando sobre todo en los vinos de Pomerol y Saint-Émilion, zonas con suelos menos drenados en las que el merlot evoluciona mejor en verano pues disponen de reservas de agua.

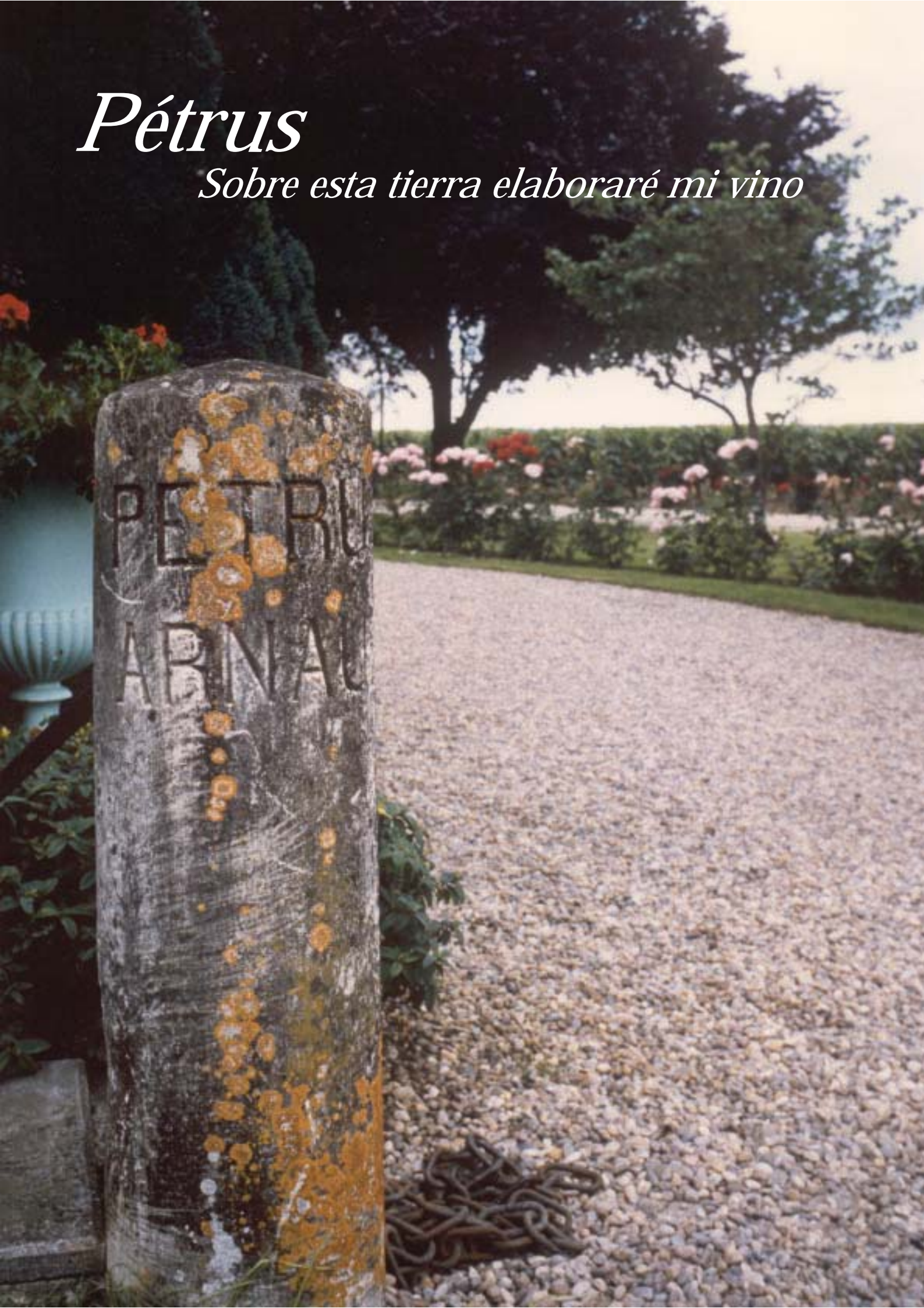
Los vinos obtenidos del Merlot se caracterizan por su finura, elegancia, potencia y taninos aterciopelados. La personalidad de Merlot radica en su expresividad y, por tanto, en elemento de presencia prevalente y en el frescor con que se muestran los vinos. De ahí que, en las catas “en Primeur” de Burdeos, cuando se alternen o sucedan vinos de Graves, Médoc o el Libournais, los que resultan más expresivos y fragantes, los más “bebibles” y cerrados son los de St. Émilion y Pomerol. Es por esta concreta e interesada circunstancia apreciativa por lo que algunas firmas de zonas de Médoc (Margaux, Pauillac o St. Estèphe) pretenden utilizar el Merlot junto a los Cabernets, alterando los porcentajes utilizados tradicionalmente.

Merlot resulta muy útil en catas en las que se valora el frescor y los rasgos varietales (primarios); es una variedad muy expresiva e inconfundible. Pero, como afirman experimentados y reconocidos propietarios tradicionales de Burdeos, el varietal no es un elemento autónomo, clima, suelo, y el factor indispensable del paso del tiempo sobre todos los factores biológicos, son los que determinan la conclusión / conjunción.

Hoy hay Merlot en todas las zonas de producción del mundo, pero es en el marco de Libourne donde cepa, terrenos, clima, hombres y elementos culturales muestran toda su bien conjuntada plenitud.

Pétras

Sobre esta tierra elaboraré mi vino



PÉTRUS: el más nombrado, renombrado y glorificado; por encima de todo, respetado. ¿Su secreto?: ser él mismo. Es un mito presente, accesible (cuestión sólo de capacidad económica) y –sobre todo– deseable. Resulta un símbolo de poder terrenal, individualizado y singular. PÉTRUS no es una marca de prestigio, ni tampoco un referente de producto lujoso (no es un objeto industrial); es él sólo, por sí solo y sin ayuda de “label” de origen que le sustente; resulta, cosecha tras cosecha, a prueba de críticas contradictorias y de puntuaciones fluctuantes. Es, inopinadamente, el vino más famoso del mundo.

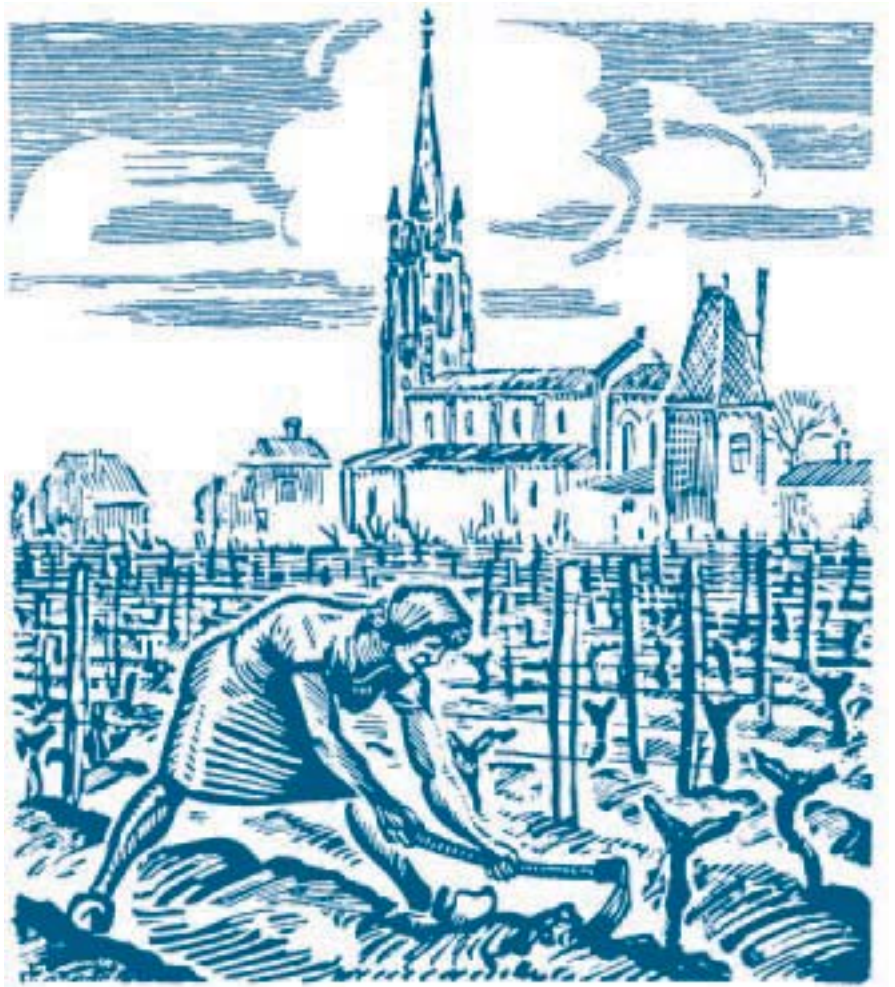
Las 11,4 hectáreas de viñedo de PÉTRUS sustentan a PÉTRUS. Para la totalidad de los comentaristas de vinos, es ese viñedo minúsculo –que haría reír a cualquier propietario vitícola tradicional- el esencialmente responsable del vino final. El viñedo de PÉTRUS es el autor del vino, su origen y su causa. La composición de los suelos de su parcelas – más que su emplazamiento, su marco o, incluso, la variedad mayoritaria (95 por ciento de Merlot, prácticamente la única utilizada en la vinificación)- es el factor al que se atribuye la singular personalidad de los vinos de PÉTRUS.



Variados son los comentarios sobre la aportación del Merlot a las características del vino, inclinándose algunos por incidir en los aspectos de las sensaciones golosas; en otros casos sobre la perceptible y delicada tanicidad. Hay también contradictorias aportaciones teóricas sobre la frutalidad y los efectos que contribuyen a posibilitar un placer adelantado, frente a otros que mantienen la tesis de la obligatoria guarda, con mayor o menor generosidad de tiempo. Las notas de cata suelen resaltar los elementos primarios, que hacen de los PÉTRUS unos vinos fogosos (nunca fugaces), potentes, tánicos y elegantes, que no dejan impasible a ningún bebedor.



Tampoco el viñedo sería nada sin las diferentes manos y criterios que lo han tratado (y no en el sentido de la viticultura); ni los conceptos y prácticas enológicas son tan secundarios y simplones como en algunos casos se ha querido presentar a la enología de PÉTRUS, que ha variado según las épocas. Este es un caso (o mejor, el caso) de bodega-vino que ha sido pensado y repensado, pero no con intencionados criterios de “marketing”, sino a través del tiempo; escuchando al vino, oliendo la tierra y, sobre todo, buscando la conjunción –tanto técnica como emocional– entre hombre y naturaleza, entre vid-clima-suelo y evolución, de los hombres y de la viña.



En PÉTRUS hay concentraciones, de color, olor y sabor, pero no es un vino cerrado. Es comunicativo, expresivo, delicado y también potente. Tiene una complejidad perfectamente inteligible. Es, sobre todo, un cómplice del placer y del disfrute. Es el equilibrio, pero también la fortaleza. Es un vino irrepetible porque se ha ido haciendo, época tras época, a sí mismo. No es un producto de la enotecnia, ni el “terroir” tiene ni la última ni la primera palabra. No es tampoco un vino forzado, ni logrado con aplicaciones y métodos de vinificación inconfesables. Es, sobre todo, un excepcional ejemplo de inteligencia, inquietud y absoluto respeto al medio; y también de un total desprecio al enriquecimiento (¡paradójicamente!).

Tiempo de Pétrus

PÉTRUS empieza ahora. Ahora que la mayor parte de las zonas de producción tradicionales y de las que ya casi lo son, trasladan a su viñedos diferentes variedades de uva y clones que, desde una perspectiva mercantilista, pudieran resultar rentables. Ahora que se diseña el viñedo, se escoge el terreno y se proyectan los vinos desde estudios-laboratorios tanto con base científica como financiera. Ahora, en tiempos de ósmosis inversas, de prefermentaciones y postfermentaciones, de multimeraciones, de maderas infinitas y tostados medios “plus”, de cambios permanentes de criterios y de depósitos. En tiempo de diseño de envases, de cápsulas, de alteraciones de materiales. En tiempo, en fin, de alardes sin límite en búsqueda de la singularidad, de la individualidad, de los valores añadidos, PÉTRUS demuestra de lo que es capaz el vino mediante la aplicación del único criterio válido en vitivinicultura: la íntima, permanente y progresiva conjunción del hombre con el medio. Los vinos de PÉTRUS manifiestan algo difícilmente conseguible en los primeros doscientos años: la atracción que las sucesivas generaciones de familias propietarias sintieron y sienten por el vino. No por PÉTRUS, sino por todo lo que el vino significa y encierra.





Al parecer la primera mención de Pétrus se remonta a 1837, según figura en un libro de notas de la firma de Burdeos "Taste et Lawon". Durante el siglo XIX, el "château" (término que no aparece en las etiquetas) se llamaba "Arnaud-Pétrus", debido probablemente al nombre propio del algún miembro de la familia entonces propietaria, los Arnaud, quienes mantuvieron la propiedad hasta principios del siglo XX. En esta época se producían en Pétrus 25 "tonneaux" (medida típica de Burdeos equivalente a 4 barricas bordelesas de 225 litros).

Los PÉTRUS de ahora, tiernos, complejos, más que completos y de una finura y tanicidad proporcionadas, no son sin duda aquellos de los que hablan los tratados históricos describiéndolos como "fuertemente ferruginosos". Desde finales del siglo XIX los PÉTRUS alcanzaron reconocimientos gloriosos: medallas de oro en la Exposición Universal de 1878 y en 1889. En 1879 se pagaron 2.800 francos (426 euros) por el "tonneau", 2.200 francos (335 euros) en 1885 y 3.000 francos (456 euros) en 1887. En 1891 se pagaron 1.600 francos (243 euros) "en primeur" y 1.895 (288 euros) en 1895.

Actualmente hay cosechas cuyas botellas- si se encuentran- pueden superar los 600 euros y fácilmente algunas llegan a los 1.200, las del año 2000 tienen un precio en bodega de cerca de 3.000.

Sobre la calidad de las cosechas hay toda suerte de opiniones. Hay quien valora más que ninguna las cosechas de 1945, 1947, 1961, 1982, 1989, 1990 y 1995 (sobre ésta última hay consenso). 96, 97 y 99 han sido calificadas de buenas (sin más) pero la del 98 ha sido excepcional.

Tiempo de Pétrus

El viñedo, en PÉTRUS es único en Burdeos, casi un 100 por ciento de Merlot, tan sólo el 5 por ciento de Cabernet Franc, que no siempre forma parte del “coupage” final en el vino, dado que no siempre se alcanza la madurez deseada. Esta proporción no se ha mantenido constante siempre, en los 60 la proporción era más similar a 80/20 (Merlot/Cabernet Franc). Las 11,4 hectáreas de extensión del viñedo fueron conseguidas en el 69 mediante la compra de 5 de ellas a Château Gazin.

En PÉTRUS se siembra hierba entre las cepas, lo cual favorece la desecación del suelo en invierno. Posteriormente se entierra y sirve de aporte orgánico y mineral. El perfeccionismo comienza con las mismas cepas, cuando una cepa vieja muere, ésta no se reemplaza inmediatamente. De esta forma se mantiene la venerabilidad, no sólo de cepas individuales, si no de secciones del viñedo, lo que permite conocer de que parte del viñedo proviene el vino de cada depósito y casi la edad de cada gota de vino elaborado.

La vendimia dura dos o tres días, los 180 operarios comienzan a trabajar el día designado en base a diferentes parámetros técnicos y a la experiencia histórica. La uva entra en la bodega pasado el mediodía, por lo que ya se ha secado de los restos de rocío que pudiera tener y se consigue medio grado más de alcohol potencial.



PÉTRUS, con sus 11,4 ha de viña produce alrededor de 54.000 botellas al año. Mantiene los límites de la propiedad desde que en 1969 Moueix adquirió las últimas cinco hectáreas. PÉTRUS es su viñedo y nada más. Hay, como en tantos casos, múltiples tentaciones, pero sería como matar el vino de la viña de oro. La rentabilidad puede conseguirse de otras maneras, diversificando y adquiriendo otras propiedades. Es el concepto de empresa. Pero sin que involucre y lesione a lo ya consolidado. En

PÉTRUS, por no haber, no hay ni visitas. “Visites des chais et du château de vignoble: pas de visites” figura en las notas oficiales de la firma. No hay apenas publicaciones y su “gran obra” data de 1987, no hay reediciones, además es un libro sobre el grupo Moueix, ni siquiera sobre PÉTRUS. Los datos sobre la finca, la viña, la casa, la historia y todo lo demás está fragmentado; no existe un compendio escrito, ningún texto articulado. Resulta difícil escribir sobre PÉTRUS salvo que se corra el riesgo de errar en algún dato. La casa no tiene catálogo, ni publicidad. Su información ha de encontrarse en la profundidad arcillosa y terciaria de la historia. PÉTRUS no es Burdeos, no trabaja con volúmenes ni de hectáreas ni de hectolitros. Es más bien Borgoña. Es un “climat”. Pero en PÉTRUS, como en

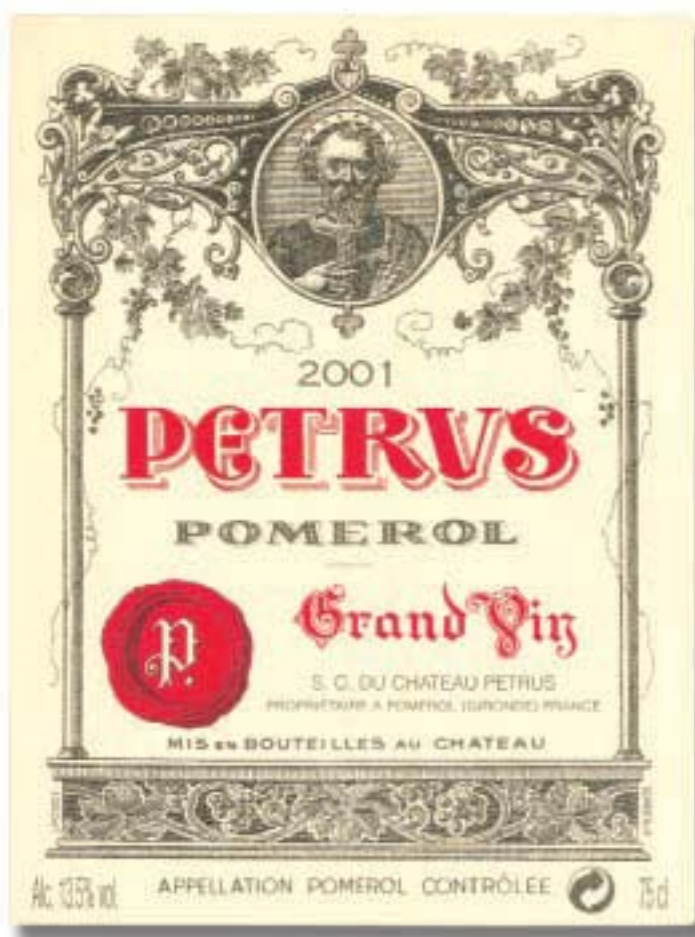
Pomerol, no hay “crus” clasificados. Eso queda para el vino de St. Émilion y para Médoc, Graves y Sauternes. PÉTRUS tampoco es comparable a las fincas vecinas. Ni resulta fácil de labrar, ni de entender. Podría ser una A.O.C. perfectamente –como los “climats” clasificados de Borgoña-, podría ser un “Grand Cru” como otros “châteaux” bordeleses. Podría ser como un “A” de Saint-Émilion o un “Premier Cru” de Medoc. Podría respetar más el viñedo y no reducir tanto la producción a términos desconsiderados. Podría haber más PÉTRUS, más vinos, más riqueza, pero PÉTRUS parece querer empobrecerse a costa de su gloria, al contrario que otros se glorifican a costa de su dinero. PÉTRUS podría dejar de ser PÉTRUS, ser como los demás. Ser una bodega famosa, pero no ser PÉTRUS. Porque PÉTRUS, así como ha venido siendo, es la conciencia del vino, la esencia de la viña y la piedra sabia, secular y resistente. PÉTRUS podría dejar de ser lo que es, pero entonces sabríamos que estamos cerca del final de la civilización. Por eso PÉTRUS es la sabiduría.





*Pétrus.
de 1988 a 2001*

2001



Climatología

- ♥ Brotación precoz.
- ♥ Condiciones climáticas favorables a finales de mayo (floración rápida y homogénea).
- ♥ Después, calor y humedad: buena actividad fisiológica.
- ♥ 2 meses excepcionales: junio y agosto aportan la calidad de esta añada.

Uva

- ♥ Sana
- ♥ Buena maduración
- ♥ Buena formación

Fechas de vendimia

- ♥ 27, 28 de septiembre y 2 de octubre de 2001

Cata

Los vinos:

Con una buena presentación, color persistente, púrpura -bermellón. Expresión aromática, suave y compleja.

La entrada en boca es flexible, gracias a los taninos fundidos, el paso en boca es armonioso, con un final aromático que confiere persistencia y encanto.

1999

Climatología

- ♥ Muy contrastada.
- ♥ Los 3 primeros meses muy cálidos.
- ♥ No demasiado húmeda, favorece la brotación a finales de marzo.
- ♥ Mes de abril y mayo claramente cálidos, con un mes de mayo húmedo.
- ♥ Favorece una floración precoz, rápida y homogénea.
- ♥ Mes de junio, julio, agosto: también cálidos, han permitido una buena evolución de la cosecha.
- ♥ Los merlot han salido favorecidos, pues se han vendimiado antes de las lluvias caídas a finales de septiembre.

Fechas de vendimia

- ♥ 15, 16 y 17 de septiembre de 1999.

Cata

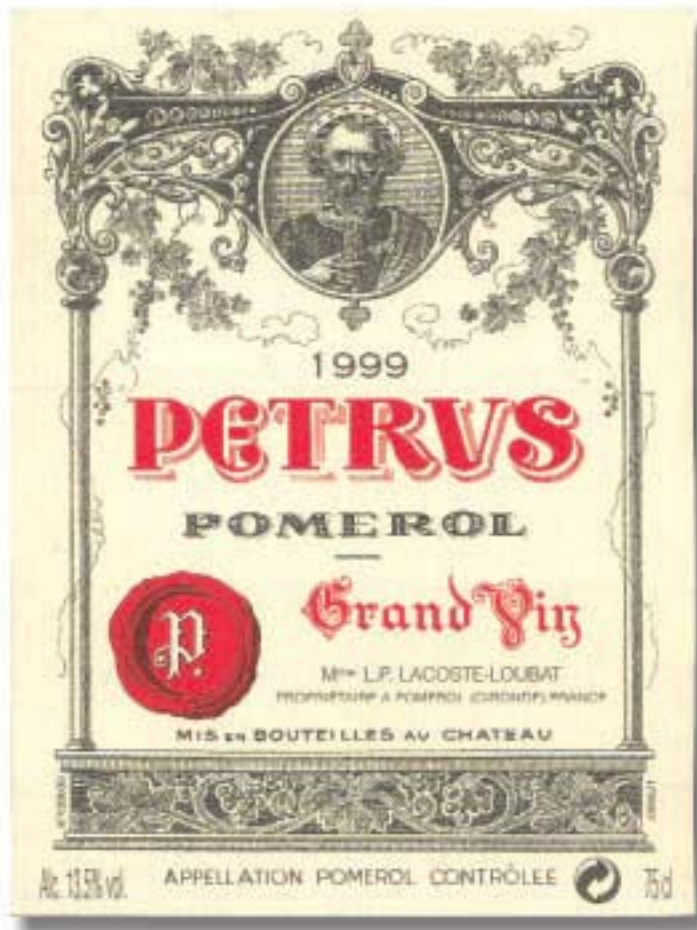
Los vinos:

Aunque los vinos han nacido con cierta discreción por lo que se refiere a su estructura y su expresión aromática, se transforman progresivamente en clásicos, con un color de buena intensidad, más viva que de costumbre.

La nariz es fresca y compleja, con notas mentoladas, de regaliz, de frutas del bosque rojas.

En boca, los taninos finos dan mucha elegancia al conjunto. El vino es más estilizado que de costumbre.

En final de boca volvemos a encontrar una hermosa expresión aromática, siempre fresca, con finura y complejidad.



1995

Climatología

- ♥ Invierno benigno, brotación precoz.
- ♥ Floración precoz y homogénea gracias a una primavera muy favorable.
- ♥ Junio – julio – agosto: cálidos y secos (¡más secos que en 1976!).
- ♥ A principios de septiembre, gracias a un rendimiento controlado, estamos ante una añada de un nivel excepcional.
- ♥ Las temperaturas relativamente frescas y las escasas lluvias caídas en septiembre no han alterado la calidad, sino que han refrescado la cosecha, confiriéndole un cariz más clásico.

Uva

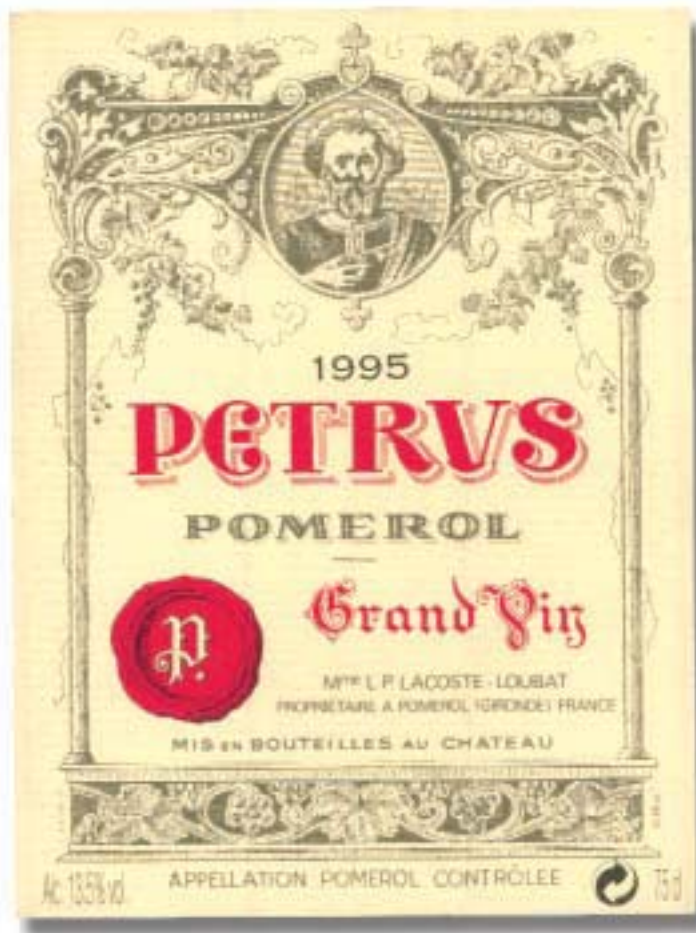
- ♥ De excepcional calidad

Fechas de vendimia

- ♥ 18, 22 y 27 de septiembre de 1995

Cata

De color intenso (granate), están iniciando su evolución. Nariz intensa, rica, con frutas del bosque negras, canela, cuero, trufa. En boca, buena estructura, muy buen equilibrio. La expresión aromática es potente, y da volumen y una fuerte expresión “pomeroleza”. Un buen logro clásico.



1989

Climatología

- ♥ La precocidad de la brotación es poco frecuente.
- ♥ Lluvia milagrosa durante el mes de abril, que permite algunas reservas de agua, útiles durante un mes de mayo que bate récords de calor.
- ♥ La continuación climática es maravillosa, el cielo se mantiene despejado todo el verano y permite una maduración en condiciones similares a las de las grandes añadas del 47 y del 49.
- ♥ Uva muy sana, rica, y con un potencial de 14° C.

Fechas de vendimia

- ♥ 5, 7, 8, 9 y 15 de septiembre de 1989

Cata

Los vinos:

Tienen un color intenso, profundo, oscuro.

La nariz es compleja, con un registro que no deja de ser clásico, y varía de las especias al fruto, el cuero, la trufa...

En boca, los vinos tienen una buena estructura, con taninos presentes que se suavizan con el tiempo. Todavía no se ha producido la explosión aromática... Pero paciencia, evolucionan despacio, con un gran clasicismo.

