

País: Francia

***Región: Burdeos
Margen Izquierdo***

José C. Trinidad



Contenido

- Mapas de Francia, Burdeos y Subregiones
- Burdeos - Historia
- Clima
- Margen Izquierdo - Geología, Topografía y Suelos
- Burdeos - Sus Uvas
- Métodos de Vinificación y Conceptos Básicos de Viticultura & Enología
- Burdeos - Denominaciones Geográficas AOC y Clasificaciones
- Margen Izquierdo y Sus Mejores Vinos Producidos por Subregión y Denominación (Médoc, Graves, Sauternes & Barsac)
- Algunos de los Vinos Mas Caros del Mundo & Tips sobre los vinos Franceses
- Referencias
- Cata



France - Bordeaux



Photo courtesy of www.alcoholbeverage.com

Mapa "Left & Right Bank"



GRANDS CRUS CLASSÉS EN 1855
MÉDOC & SAUTERNES

Subregiones Principales del Margen Izquierdo:

- Médoc
- Graves
- Sauternes and Barsac

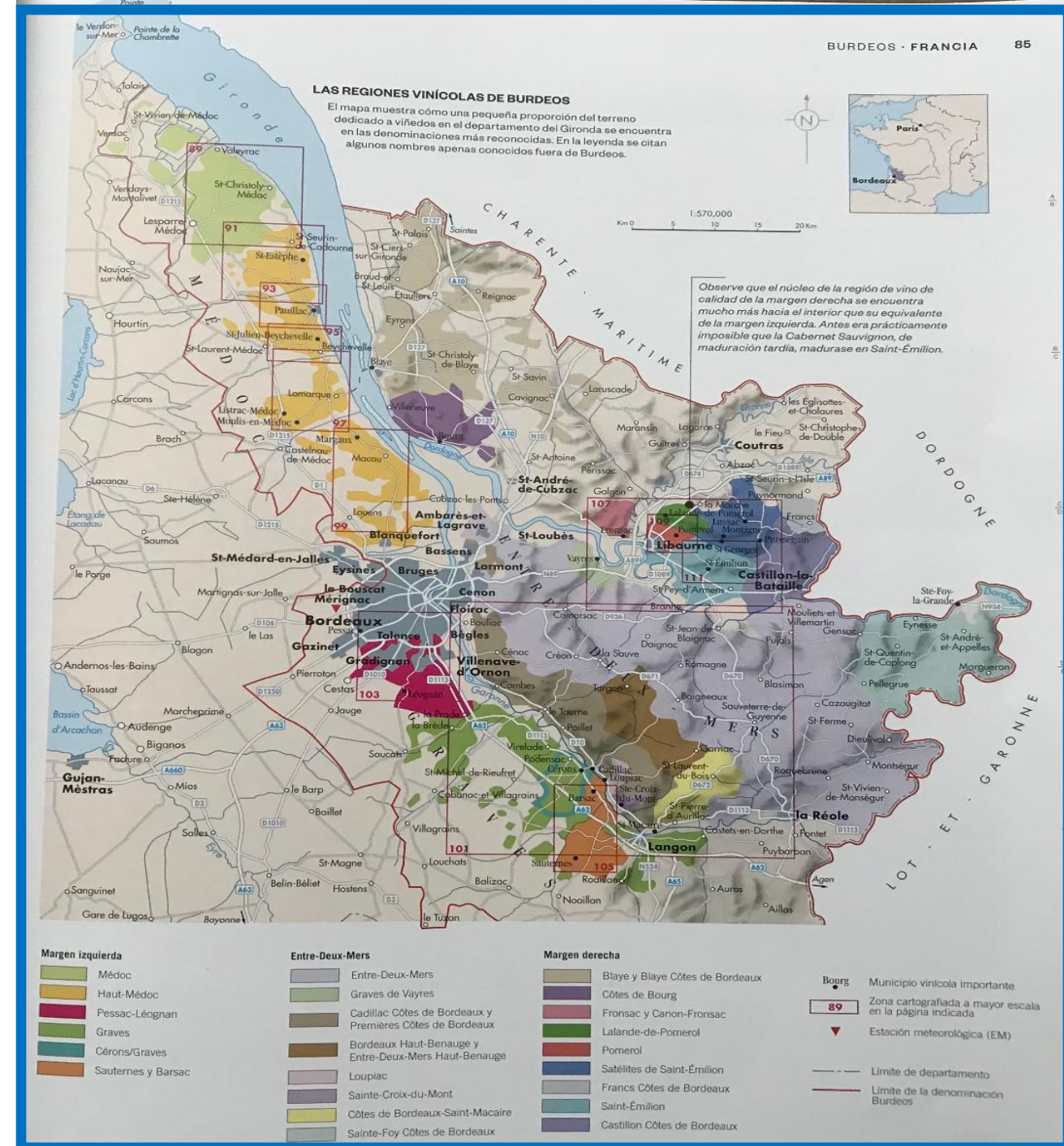


Subregiones Vinícolas de Burdeos



Bordeaux

Aubord de l'eau "al borde del agua"



Burdeos - Historia

Left Bank of Bordeaux is the home of the official [1855 Classified](#) Bordeaux wines.



La historia de Burdeos comienza con la presencia humana que se ha encontrado cerca de la ciudad en forma de restos de cavernícolas neandertales de más de 20.000 años de antigüedad. El emplazamiento de la ciudad actual fue establecido por los celtas en los siglos III y IV a.C. y pasó a formar parte del Imperio Romano de Julio César en el siglo I A.C.

La ciudad de Burdeos fue la capital de la región romana de Aquitania. Muchas de sus fortificaciones fueron construidas para defenderse de las invasiones germánicas, aunque finalmente no tuvieron éxito. Burdeos fue gobernada por los duques de Aquitania desde el siglo X.

Bajo el reinado del rey Enrique II de Inglaterra, tras su matrimonio en el siglo XII con Eleanor de Aquitania, toda la zona de la Gironde prosperó y desarrolló su negocio de exportación de vino para los sedientos bebedores ingleses.

Las Bastidas fueron las nuevas ciudades de los siglos XIII y XIV y fueron fundadas originalmente por razones económicas y políticas en todo el suroeste de Francia.

Se esperaba que la creación de estas ciudades aumentara la superficie de tierra que podría ser cultivada y utilizada para mantener una población creciente, sin embargo, su importancia se hizo cada vez más militar a medida que aumentaban las tensiones entre los franceses y los ingleses.

Aparte de su estilo de gobierno feudal, las bastidas se definían por el trazado de su ciudad. Principalmente de forma cuadrada con calles que disecionan en ángulo recto, la plaza del mercado estaba a menudo en la plaza central.

La expansión de la zona se vio frenada por la Guerra de los Cien Años, tras la cual la ciudad de Burdeos y sus alrededores quedaron bajo dominio francés. La victoria francesa sobre los ingleses en Castillon en 1453 se sigue celebrando y recreando hasta el día de hoy. Se benefició de la expansión colonial francesa que abrió rutas comerciales a través del Atlántico y hacia África.

Muchas de las murallas medievales de la ciudad fueron demolidas en el siglo XVIII y reemplazadas por edificios ornamentales y majestuosas plazas. Curiosamente, el primer puente sobre el Garona sólo se terminó en la época de Napoleón.

Burdeos - Historia



Pero el establecimiento de un imperio francés en todo el mundo en el siglo XVIII supuso un cambio de fortuna y la ciudad de Burdeos se expandió y prosperó, convirtiéndose en uno de los centros comerciales más ricos de Francia. Este rincón del suroeste apoyó las guerras de Napoleón Bonaparte a finales del siglo XVIII y principios del XIX y sufrió mucho después de su derrota.

Los negocios de exportación florecieron a finales del siglo XIX y principios del XX, y la región se benefició de su ubicación en los ríos que desembocan en un puerto marítimo. Entre las principales exportaciones se encuentran el vino, el tabaco y los cereales.

Burdeos se convirtió en la sede del gobierno francés cuando comenzaron la Primera y la Segunda Guerra Mundial. Los alemanes ocuparon Burdeos y la región costera atlántica de Francia durante gran parte de la Segunda Guerra Mundial hasta que fueron derrotados por los aliados en 1944.

Gran parte de la reciente regeneración de Burdeos ha sido encabezada por el alcalde de la ciudad, Alain Juppé (que asumió el cargo a finales de la década de 1990), centrándose principalmente en la zona ribereña.

Un nuevo tranvía, nuevos parques y zonas verdes, zonas peatonales, renovaciones de edificios y la recuperación de las Cuencas de Flot y del Puerto Deportivo son algunas de las medidas que se han tomado para el desarrollo cultural, social y económico de la ciudad.

A lo largo de los muelles en verano, la gente se acerca a la zona para pasear, correr, patinar, andar en bicicleta y disfrutar de los numerosos bares, cafés, restaurantes y mercados que se pueden encontrar allí.

Burdeos ...

- Los vinos de Burdeos (vins de Bordeaux) se elaboran en unas 9.000 bodegas usualmente llamadas châteaux si están asociadas a un viñedo concreto, con las uvas de alrededor de 14.000 productores de vino, 117.514 hectáreas de viñedos, 400 comerciantes y un volumen de negocio de 15.000 millones de euros.
- La mayor parte de los vinos de Burdeos son tintos, pero los vinos blancos dulces de podredumbre noble también han contribuido a la reputación de la región, y también se producen vino blanco seco, rosado y espumosos (Crémant de Bordeaux).
- La región vinícola de Burdeos tiene 20 siglos de historia, desde el siglo I cuando los Romanos introducen una variedad de uva llamada bitúrica que se considera el antepasado de los cabernet.





Burdeos...

- Tinto Graves y Médoc o vinos de la "orilla izquierda": Al norte y al sur de Burdeos se encuentran las zonas más clásicas del vino bordelés, y produce vinos dominados por la variedad Cabernet Sauvignon, pero a menudo con una porción significativa de Merlot y mucho menor de Cabernet Franc y Petit Verdot. Estos vinos son concentrados, tánicos, de larga vida y la mayor parte de ellos se elaboran para ser conservados en botella antes de beberse. Los cinco "primeros" se sitúan aquí. Hay clasificaciones oficiales tanto para Médoc como para Graves y pessac-léognan.
- Vinos blancos secos: Vinos blancos secos se hacen por toda la región, de una mezcla de Sauvignon Blanc y Semillon, siendo los de Graves los más conocidos y la única subregión con una clasificación para vinos blancos secos. Las mejores versiones tienden a tener una significativa influencia de roble.
- Vinos blancos dulces: En varias ubicaciones y apelaciones por toda la región, el vino blanco seco se hace con uvas Semillon, Savignon Blanc y Muscadelle afectadas por la podredumbre noble. Las más conocidas de estas apelaciones es Sauternes o Sauternes-Barsac, que también tiene una clasificación oficial datada en 1855, y donde se producen algunos de los más famosos vinos dulces. Hay también apelaciones cercanas a Sauternes, en ambas riberas del río Garona, donde se hacen vinos similares.

Burdeos y sus Famosos VINOS...



- *Esta extensa region de vinos tintos potencialmente longevos y de blancos dulces o secos que tambien deben mucho al envejecimiento en barrica, cuenta con las mayores fincas vinícolas del mundo y con algunas de las más acuciadas por los problemas económicos.*



Clima de Burdeos

Latitud 44.83.47m

(Paralelo 45 a medio camino entre el Polo Norte y el Ecuador)



Marítimo, con veranos cada vez mas cálidos y húmedos. Lluvias ocasionales en época de vendimia. No le afecta el granizo ni las lluvias de primavera.



Temperatura media en la temporada de crecimiento es de 17.7 grados C



Lluvias anuales 944 mm



Lluvias en Vendimia (Sept) 84mm

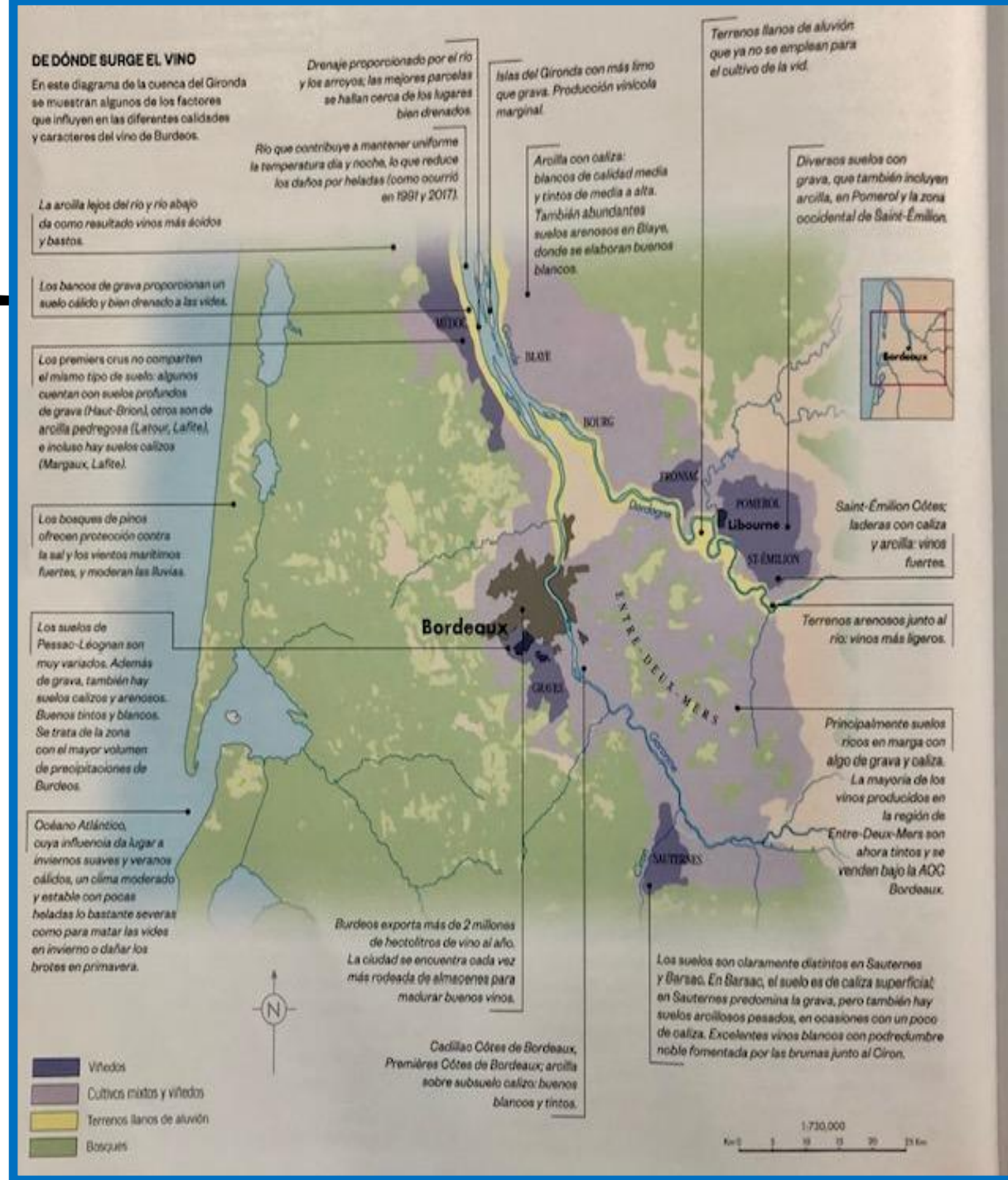


Principales peligros vitícolas: Lluvias en otoño y enfermedades fúngicas

Margen Izquierdo...

Geología, Topografía y Suelos

- Los viñedos de la orilla izquierda suelen estar más expuestos a los vaivenes climatológicos, por lo que la diferencia entre añadas son vitales.
- En la orilla izquierda predominan los terrenos fundamentalmente de gravas, en los de la orilla derecha existen también muchos suelos calcáreos, arcillosos y más arenosos.
- Otra de las mayores diferencias entre las dos zonas son sus variedades más utilizadas, y es que mientras que en la orilla izquierda la variedad reina es la Cabernet Sauvignon, en la derecha es la Merlot, aunque también se utilizan las otras variedades (incluyendo la Cabernet Franc) en menores proporciones.



Burdeos... Sus UVAS

En el margen izquierdo predomina la Cab Sauvignon

- En Burdeos, la tipicidad de un cru se transmite generalmente a través de una mezcla de variedades. Las variedades permitidas y plantadas en la región son en el caso de las tintas, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot y Malbec. A su vez las [variedades blancas](#) son Semillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle.
- Hasta el siglo XVIII la lista de variedades cultivadas era mucho mayor y probablemente superaran las 60. Tras la [Filoxera](#) algunas desaparecieron completamente y otras se redujeron drásticamente o quedaron reducidas a una presencia testimonial. Al mismo tiempo Merlot incrementó significativamente su superficie con Cabernet Sauvignon reforzando su presencia, particularmente en Médoc.
- En tiempos recientes Merlot ha continuado aumentando su presencia pero quizá el cambio más significativo en el viñedo sea el desplazamiento hacia las variedades tintas. Hasta los años 70 del siglo pasado el [viñedo](#) prácticamente se repartía entre variedades tintas y blancas pero en la actualidad las tintas representan casi el 90% de la superficie plantada.



Burdeos... Sus UVAS TINTAS

En adición a estas uvas tintas, también se utiliza algo de Malbec y Carmenere



Cabernet Sauvignon: Variedad clásica del Médoc y hasta cierto punto también de Graves. Cabernet Sauvignon en sus mejores ejemplos ofrece todos los atributos requeridos para un gran vino de Burdeos: Color, estructura tánica, frescura y una complejidad aromática que se incrementa con el paso del tiempo. Sus pequeñas bayas de piel gruesa con una alta proporción de pulpa sobre pepitas tienen un elevado contenido fenólico. Por su largo ciclo madurativo se adapta mejor a suelos cálidos, secos y con buen drenaje.

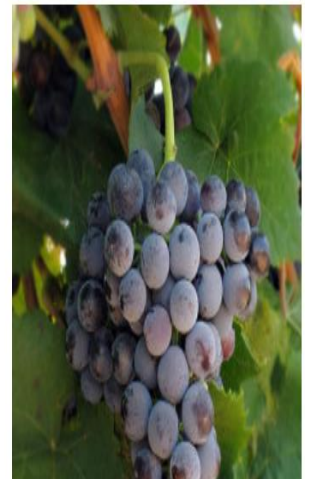


Cabernet Franc: También conocida como Bouchet en el Libournais. Sus principales defensores, en St Emilion y Pomerol, destacan su color, elegancia, finura y estructura, lo que les lleva a usar altas proporciones de esta variedad en sus mezclas. Con un ciclo madurativo entre Merlot y Cabernet Sauvignon precisa que se respeten los bajos rendimientos, la edad madura en las viñas y una proporción de arcilla en el suelo o subsuelo para ofrecer sus mejores resultados.

Merlot: Es la variedad más plantada en Burdeos. Tiene un ciclo madurativo más corto que las Cabernet y se adapta a gran variedad de suelos. Los niveles de azúcar, y por lo tanto de alcohol, tienden a ser mayores que en las Cabernet. Vigorosa y productiva sobre suelos fértiles, Merlot consigue su mejor expresión en suelos con un alto contenido en arcilla o en calizas fisuradas, principalmente en Pomerol y St Emilion. El Libournais continúa siendo el reino, además de cuna, de la variedad ya que ocupa tres cuartas partes de la superficie plantada y además refuerza cada vez más su presencia en Médoc y Graves.



Petit Verdot: En la actualidad es una variedad marginal localizada principalmente en Médoc. De ciclo madurativo tardío, sensible al stress hídrico y difícil de cultivar, se utiliza en pequeñas cantidades en mezclas con Cabernet Sauvignon y Merlot, cuando logra alcanzar su madurez. Aporta color, taninos, acidez y aromas especiados. Se puede encontrar algunos raros ejemplos de monovarietales.



Burdeos... Sus UVAS BLANCAS



Semillon: En su momento fue la variedad más plantada en Burdeos, ahora permanece como la principal entre las blancas. Si se contienen los rendimientos es capaz de conseguir blancos secos y dulces opulentos. Es susceptible a la botrytis o podredumbre noble por lo que es la uva predilecta de Sauternes, Barzac y otras zonas de vinos licorosos. Puede usarse como monovarietal pero a menudo se mezcla con Sauvignon Blanc. Los mejores ejemplos de vino seco elaborados con esta variedad se

encuentran en Graves y Pessac-Léognan.

Sauvignon Blanc: Cultivada en Entre-Deux-Mers, tiene fama de elaborar vinos fáciles de beber aunque también ofrece ejemplos de vinos de guarda más serios en Pessac-Léognan. Su calidad está fuertemente unida a la madurez. Como Semillon madura antes que las variedades tintas. Se utiliza para elaborar vinos secos aunque también puede ser de recogida tardía como en Sauternes.



Muscadelle:

Codiciada por sus aromas, es una variedad prolífica y difícil de cultivar por su susceptibilidad a las enfermedades fúngicas y podredumbre gris. Sus pequeñas áreas de producción están repartidas y se usa fundamentalmente para elaborar vinos blancos dulces, aunque raramente se encuentra en los mejores Sauternes.

Burdeos... Nuevas UVAS

Debido al cambio climático, el continente europeo es azotado cada año por olas de calor que afectan significativamente la producción de vino. Por ello, los productores de vinos de Burdeos decidieron dar un paso audaz y firme, autorizando siete nuevas variedades de uvas para vinos "Bordeaux Appellation d'Origine Contrôlée"

Las siete uvas de Burdeos recién aprobadas, cuatro rojas y tres blancas, incluyen dos uvas portuguesas importantes/incluyen dos de origen portugués.

- **Touriga Nacional**, quizás la mejor uva en el valle del Duero de Portugal. Elabora vinos de gran complejidad y elegancia incluso en condiciones cálidas y secas.
- **Albariño**, uva blanca, que produce excelentes vinos de las costas de Portugal y norte de España.
- **Marselan**, un cruce entre Cabernet Sauvignon y Garnacha tolerante al calor creada en un instituto de investigación francés en 1961. Marselan aparece en algunos vinos tintos del sur de Francia, pero es un vino varietal importante en China.
- **Petit Manseng**, una variedad blanca que generalmente se usa en vinos dulces.
- **Arinarnoa**, un cruce entre la uva Cabernet Sauvignon y la uva Tannat.
- **Castets**, una rara variedad roja identificada por primera vez en Burdeos en 1870.
- **Liliorila**, una variedad blanca inusual, que es un cruce entre la uva Chardonnay y la uva Barroco .

Cabernet Merlot el "COUPAGE" de Burdeos

- La mezcla ("coupage" en francés) favorita para elaborar vinos tintos en el mundo proviene de Burdeos, en el suroeste de Francia. Los vinos tintos de Burdeos van desde los más económicos, para beberlos a diario, hasta a algunos de los más caros y famosos del mundo. Normalmente estos vinos se elaboran combinando cinco variedades de uva, aunque dos en particular son las que reciben toda la atención –Cabernet Sauvignon y Merlot. Las otras tres –Petit Verdot, Cabernet Franc y Malbec– generalmente se añaden en cantidades mucho más pequeñas.

La uva Cabernet Sauvignon aporta estructura y taninos al caldo, y es de vital importancia cuando se elaboran vinos con un gran potencial de envejecimiento. La uva Merlot equilibra la ecuación contribuyendo con generosa fruta y un carácter suave y redondeado. Combinadas, estas variedades de uva producen algo verdaderamente excepcional... ¡la "Cabernet Merlot" es sin duda la estrella del espectáculo en Burdeos!

Esta es la combinación de algunos de los mejores y más caros vinos de Burdeos. Los mejores ejemplos, como los históricos «Premiers Crus» Château Lafite Rothschild, Château Mouton Rothschild, Château Latour, Château Haut-Brion y Château Margaux están basados principalmente en la mezcla de Cabernet y Merlot. Otros excelentes productores que usan la "Cabernet Merlot" son Château La Mission Haut-Brion, Château Palmer, Château Cos d'Estournel y Château Léoville Las Cases. Estos vinos habitualmente cuestan cientos, si no miles de euros en las cartas de vinos en un restaurante.

- Si deseas obtener más información sobre Cabernet Merlot de Burdeos, visita la página web oficial de los [vinos de Burdeos](#).
- Sin embargo, no es necesario gastar una pequeña fortuna con el fin de disfrutar de un vino "Cabernet Merlot". Estos dos uvas y esta mezcla no son de ninguna manera exclusivos de Burdeos, ni incluso de Francia.

Métodos de Vinificación

En Burdeos lo habitual es que el nombre del vino coincida con el del elaborador por lo que en la lista podemos leer los nombres de las propiedades (Château) que dan nombre al vino. Esta relación ha permanecido inalterada desde poco después de su elaboración hasta el año 1973 cuando se produjo la ascensión de Mouton-Rothschild al primer nivel en la lista de los vinos tintos. En la etiqueta de los vinos de esta clasificación figurará su nivel en la jerarquía (por ejemplo Premier Grand Cru Classé) además de la AOC a la que pertenecen.



Históricamente los vinos elaborados en Burdeos se obtienen de la mezcla de diferentes variedades de uva ubicadas en diferentes parcelas a lo largo de diferentes territorios. Un elaborador que etiquete como Sauternes AOC debe obtener la totalidad de la uvas de su vino dentro de la zona comprendida por esa AOC. Una de las curiosidades de este sistema de clasificación es que a lo largo de los años los elaboradores han ido cambiando las distintas parcelas de las que obtienen las uvas con las que elaboran sus vinos, dentro de la AOC que colocan en su etiqueta, pero esto no ha afectado a su nivel en la clasificación de 1855 ya que los terrenos con los que elabora su vino no están sujetos a clasificación alguna. Aunque la clasificación designe a los vinos de algunas propiedades como Grand Cru no afecta a la categoría de

sus parcelas, el reconocimiento es para el vino que comercializa el elaborador y no para los viñedos.

BURDEOS – Viticultura & Enología general

- Las vides generalmente se entrenan en guyot simple o doble. La recolección a mano es preferida por la mayoría de los prestigiosos castillos, pero la cosecha a máquina es popular en otros lugares.
- Después de la cosecha, las uvas generalmente se clasifican y despalillan antes de tritarlas. La trituration se realizaba tradicionalmente a pie, pero la trituration mecánica ahora se usa casi universalmente. La chaptalización está permitida, y es bastante común. Luego se lleva a cabo la fermentación, generalmente en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada. A continuación, el mosto se presiona y se transfiere a las barricas (en la mayoría de los casos) durante un período de envejecimiento (comúnmente un año). La barrica tradicional de Burdeos es una barrica de roble de 225 litros. En algún momento entre el prensado y el embotellado se mezcla el vino. Esta es una parte integral del proceso de elaboración del vino de Burdeos, ya que casi todos los vinos de Burdeos son varietales; el vino de diferentes variedades de uva se mezcla, dependiendo de las condiciones de la cosecha, para producir un vino en el estilo preferido del castillo. Además de mezclar vino de diferentes variedades de uva, el vino de diferentes partes del viñedo a menudo se envejece por separado y luego se mezcla en el vino principal o en el segundo (o se vende al por mayor) de acuerdo con el juicio del enólogo. El vino se embotella y generalmente se somete a un nuevo período de envejecimiento antes de que se lance a la venta.

BURDEOS: Denominaciones Geográficas AOC y Clasificaciones

- La legislación francesa sigue el principio de la demarcación de los territorios vitivinícolas según criterios geográficos como sistema para garantizar la calidad del vino. Este sistema de protección geográfica, conocido como Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), regulado por el Institut National des Appellations d'Origine (INAO), ha sido la principal influencia y referencia para la gran mayoría de las regulaciones que se utilizan en el resto de países de nuestro entorno, en especial en la Unión Europea (UE). Las conocidas como Denominación de Origen (DO) y Denominación de Origen Calificada (DOCa) en España o como Denominazione di Origine Controllata (DOC) y Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) en Italia, siguen la misma filosofía que las AOC de Francia.
- Este sistema de protección se basa en regular diferentes aspectos de las AOC, entre otros los límites geográficos, las variedades o los rendimientos permitidos, para garantizar que los vinos que están acogidos a una indicación geográfica concreta cumplen con unos mínimos de calidad. Fuera de la UE estos sistemas de indicación suelen apoyarse también en criterios geográficos, por ejemplo las American Viticultural Area (AVA) de Estados Unidos, pero suelen ser mucho menos o nada restrictivos en el resto de criterios de producción.

MÉDOC

PREMIERS CRUS

Château LAFITE-ROTHSCHILD - Pauillac, Château LATOUR - Pauillac, Château MARGAUX - Margaux
Château MOUTON-ROTHSCHILD - Pauillac, Château HAUT-BRION - Pessac

SECONDS CRUS

Château RAUZAN-SÉGLA - Margaux, Château RAUZAN-GASSIES - Margaux, Château LÉOVILLE LAS CASES - Saint-Julien
Château LÉOVILLE-POYFERRE - Saint-Julien, Château LÉOVILLE BARTON - Saint-Julien, Château DURFORT-VIVENS - Margaux
Château GRUAUD LAROSE - Saint-Julien, Château LASCOMBES - Margaux, Château BRANE-CANTENAC - Margaux
Château PICHON-LONGUEVILLE - Pauillac, Château PICHON-LONGUEVILLE COMTESSE de LALANDE - Pauillac
Château DUCRU-BEAUCAILLOU - Saint-Julien, Château COS d'ESTOURNEL - Saint-Estèphe, Château MONTROSE - Saint-Estèphe

TROISIÈMES CRUS

Château KIRWAN - Margaux, Château d'ISSAN - Margaux, Château LAGRANGE - Saint-Julien, Château LANGOA BARTON - Saint-Julien
Château GISCOURS - Margaux, Château MALESCOT SAINT-EXUPÉRY - Margaux, Château BOYD-CANTENAC - Margaux
Château CANTENAC BROWN - Margaux, Château PALMER - Margaux, Château LA LAGUNE - Haut-Médoc, Château DESMIRAIL - Margaux
Château CALON-SÉGUIR - Saint-Estèphe, Château FERRIERE - Margaux, Château MARQUIS d'ALEMÉ - Margaux

QUATRIÈMES CRUS

Château SAINT-PIERRE - Saint-Julien, Château TALBOT - Saint-Julien, Château BRANAIRE-DUCRU - Saint-Julien
Château DUHART-MILON - Pauillac, Château POUGET - Margaux, Château LA TOUR CARNET - Haut-Médoc, Château LAFON-ROCHET - Saint-Estèphe
Château BEYCHEVELLE - Saint-Julien, Château PÉREUX-LICHINE - Margaux, Château MARQUIS de TERME - Margaux

CINQUIÈMES CRUS

Château PONTET-CANET - Pauillac, Château BATAILLEY - Pauillac, Château HAUT-BATAILLEY - Pauillac, Château GRAND-PUY-LACOSTE - Pauillac
Château GRAND-PUY-DUCASSE - Pauillac, Château LYNCH-BAGES - Pauillac, Château LYNCH-MOUSSAS - Pauillac, Château DAUZAC - Margaux
Château d'ARMAILHAC - Pauillac, Château du TERTRE - Margaux, Château HAUT-BAGES-LIBÉRAL - Pauillac, Château PÉDESCLAUX - Pauillac
Château BELGRAVE - Haut-Médoc, Château de CAMENSAC - Haut-Médoc, Château COS-LABORY - Saint-Estèphe, Château CLERC-MILON - Pauillac
Château CROIZET-BAGES - Pauillac, Château CANTEMERLE - Haut-Médoc

SAUTERNES

PREMIER CRU SUPÉRIEUR

Château d'YQUEM - Sauternes

PREMIERS CRUS

Château LA TOUR-BLANCHE - Sauternes, Château LAFAURE-PEYRAGUEY - Sauternes, Clos HAUT-PEYRAGUEY - Sauternes
Château de RAYNE-VIGNEAU - Sauternes, Château SUDIRAUT - Sauternes, Château COUTET - Barsac, Château CLIMENS - Barsac
Château GUIRAUD - Sauternes, Château RIEUSSEC - Sauternes, Château RABAUD-PROMIS - Sauternes, Château SIGALAS RABAUD - Sauternes

SECONDS CRUS

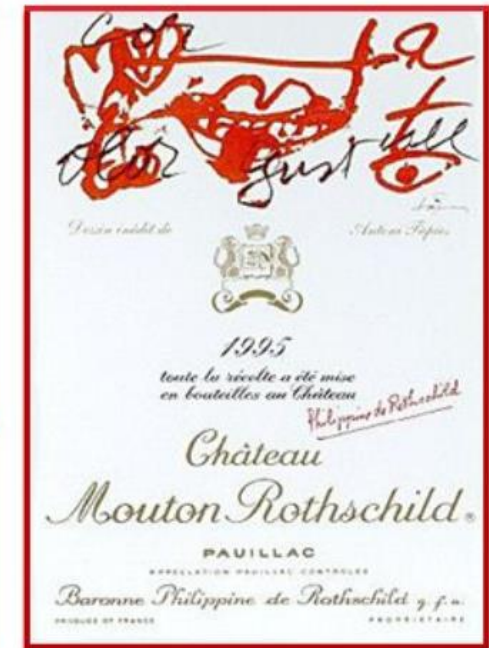
Château de MYRAT - Barsac, Château DOISY-DAËNE - Barsac, Château DOISY-DUBROCA - Barsac, Château DOISY-VEDRINES - Barsac
Château d'ARCHE - Sauternes, Château FILHOT - Sauternes, Château BROUSTET - Barsac, Château NAIRAC - Barsac, Château CAILLOU - Barsac
Château SIAU - Barsac, Château de MALLE - Sauternes, Château ROMER du HAYOT - Sauternes, Château ROMER - Sauternes
Château LAMOTHE - Sauternes, Château LAMOTHE-GUIGNARD - Sauternes

BURDEOS: Denominaciones Geográficas AOC y Clasificaciones

- La primera de estas clasificaciones se realizó en el año 1855, por la Cámara de Comercio de Burdeos a instancias de Napoleón III, y por eso se la conoce como Clasificación de los Grands Crus de 1855. Esta clasificación tuvo en cuenta los vinos que por aquel entonces eran los más prestigiosos, medido a través de su precio en el mercado, y abarcó a vinos procedentes de Médoc, Graves y Sauternes (los elaboradores de Barzac pueden etiquetar sus vinos como Sauternes si lo desean y por eso figuran en la lista). Se realizó una clasificación doble, los vinos tintos procedentes de Médoc y Graves y los vinos blancos dulces procedentes de Sauternes.

Vinos Producidos Por Región – MÉDOC AOC

- La zona se divide en dos denominaciones regionales (Bas-Médoc y Haut-Médoc) y seis denominaciones comunales dentro de Haut-Médoc, con unas 16.000 hectáreas de viñedo. Médoc es probablemente la denominación de origen más famosa de Burdeos y también una de las más importantes y mejores regiones de vino tinto de [Francia](#) y del mundo.
- Médoc tiene unas condiciones especialmente buenas para la viticultura. Son el clima suave, el suelo de grava muy pobre y profundo en muchos lugares, que obliga a las vides a hundir sus raíces en el suelo, y el buen [drenaje del agua en el suelo](#). A pesar de la proximidad del Atlántico, el clima no es húmedo, ya que los numerosos bosques de pinos proporcionan una excelente protección contra los vientos y la lluvia del oeste.
- Ambas zonas también tienen derecho a su propia denominación. Se distinguen por [tipos de suelo](#) bastante diferentes. En el Haut-Médoc, el suelo de grava hace que los vinos puedan clasificarse algo más alto y tengan más raza y finura. Los seis famosos municipios de [Margaux](#), [Moulis](#), [Listrac-Médoc](#), [Pauillac](#), [Saint-Estèphe](#) y [Saint-Julien](#) forman sus propias denominaciones dentro de Haut-Médoc.
- Domina el [Cabernet Sauvignon](#) en el Haut-Médoc y el [Merlot](#) en el Bas-Médoc. Sin embargo, la mezcla de variedades de uva difiere principalmente según se esté en la rive [droite](#) (orilla derecha) o en la [rive gauche](#) (orilla izquierda) del [Garona/Dordoña](#) o de [la Gironda](#). Los vinos blancos menos importantes se elaboran principalmente con [Sauvignon Blanc](#).



Premier Cru Classé
(Klassifikation 1855)
die fünf berühmten
Bordeaux-Weingüter



Clasificación de Burdeos 1855 – MÉDOC

Premiers Crus

Château Lafite Rothschild, en Pauillac

Château Latour, en Pauillac

Château Margaux, en Margaux

Château Haut-Brion, en Pessac (Graves)

Château Mouton Rothschild, en Pauillac (re clasificado en 1973)

Deuxiemes Crus

Château Mouton-Rothschild (became a first-growth in 1973) Pauillac

Château Rausan-Segla (Rauzan-Segla) Margaux

Château Rauzan-Gassies Margaux

Château Léoville Las Cases St.-Julien

Château Léoville Poyferré St.-Julien

Château Léoville Barton St.-Julien

Château Durfort-Vivens Margaux

Château Gruaud-Larose St.-Julien

Château Lascombes Margaux

Château Brane-Cantenac Cantenac-Margaux (Margaux)

Château Pichon-Longueville-Baron Pauillac

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande (Pichon-Longueville-Lalande) Pauillac

Château Ducru-Beaucaillou St.-Julien

Château Cos-d'Estournel St.-Estèphe

Château Montrose St.-Estèphe

Troisiemes Crus

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

Quatriemes Crus

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

Cinquiemes Crus

- Château Pontet-Canet Pauillac
- Château Batailley Pauillac
- Château Haut-Batailley Pauillac
- Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac
- Château Grand-Puy-Ducasse Pauillac
- Château Lynch-Bages Pauillac
- Château Lynch-Moussas Pauillac
- Château Dauzac Labarde (Margaux)
- Château Mouton-Baronne-Philippe (Château d'Armailhac after 1989) Pauillac
- Château du Tertre Arsac (Margaux)
- Château Haut-Bages-Libéral Pauillac
- Château Pédesclaux Pauillac
- Château Belgrave St.-Laurent (Haut-Médoc)
- Château Camensac (Château de Camensac) St.-Laurent (Haut-Médoc)
- Château Cos-Labory St.-Estèphe
- Château Clerc-Milon Pauillac
- Château Croizet-Bages Pauillac
- Château Cantemerle Macau (Haut-Médoc)



Vinos Producidos Por Región – Graves AOC

[Château Haut-Brion](#) fue la única finca no perteneciente a Médoc que se incluyó en la clasificación de Burdeos en 1855. En 1953 y 1959, se introdujo una clasificación separada para los vinos tintos y los blancos para Graves (con Château Haut-Brion también).

- La fama de Burdeos se vio favorecida por los vinos de Graves. La superficie de viñedo era todavía de unas 10.000 hectáreas a finales del siglo XIX, pero en los últimos cien años se han perdido muchos viñedos debido al crecimiento de la ciudad de Burdeos.
- El nombre de Graves apareció por primera vez en la Edad Media y deriva del suelo de grava (terre graveleuse). Los guijarros se recogen y se colocan junto a las vides. Almacenan el calor del sol durante el día y liberan el calor a las uvas hasta bien entrada la noche. Esto favorece el proceso de maduración de forma natural y aumenta el contenido de azúcar de las uvas.
- Los viñedos se extienden 50 kilómetros al sur de Burdeos y cubren unas 4.650 hectáreas, de las cuales la denominación regional Graves abarca unas 3.000 hectáreas. Las tres denominaciones [Barsac](#), [Cérons](#) y [Sauternes](#) están enclavadas como enclaves en el sur. La zona del norte, antes conocida como Haut-Graves, donde se encuentran los mejores châteaux, se convirtió en la denominación [Pessac-Léognan](#) en 1987.
- La denominación de origen Graves produce vinos tintos, blancos y dulces excepcionales. Los vinos blancos son una mezcla de [Sauvignon Blanc](#), [Sémillon](#) con algo de [Muscadelle](#) y [Merlot Blanc](#). Se vinifican predominantemente en seco y en fresco. Los vinos tintos se producen a partir de [Cabernet Sauvignon](#), [Cabernet Franc](#) y [Merlot](#), por lo que las cuvées varían mucho entre los distintos [châteaux](#). Son las variedades de uva típicas de la [Rive gauche](#) (orilla izquierda).

Vinos Producidos Por Región – Sauternes & Barsac

- La denominación, que lleva el nombre del municipio del mismo nombre, con unas 1.700 hectáreas de viñedos, forma una isla en la gran zona de [Graves](#), al sur de [Burdeos](#). Está formada por los cinco municipios de Bommes, Fargues-de-Langon, Preignac y Sauternes, y con derecho a su propia denominación Barsac con 600 hectáreas. Todos los vinos de Barsac pueden utilizar también la denominación Sauternes o Sauternes-Barsac, pero esto no se aplica a la inversa. Aquí, desde hace siglos, se producen principalmente vinos blancos nobles y dulces a partir de uvas botritizadas. El posterior presidente de Estados Unidos, Thomas [Jefferson](#) (1743–1826), que fue enviado a París de 1785 a 1789 y visitó muchas regiones vitivinícolas francesas durante esa época, nombró a Sauternes el mejor vino blanco del país, después de [Champagne](#) y [Hermitage](#). Su clasificación también se utilizó como uno de los criterios para la clasificación de Sauternes de 1855.
- El suelo altamente calcáreo ofrece excelentes condiciones para los vinos blancos, los tintos son de menor importancia.
- El reglamento de la denominación de origen para los vinos blancos dulces exige un mínimo de 13% de alcohol por volumen y la prueba del grado de dulzor requerido mediante una prueba de degustación sensorial.
- El límite de rendimiento es de 25 hectolitros por hectárea. La variedad de vino blanco más común e importante es [la Sémillon](#), que ocupa alrededor del 80% de la superficie total de viñedo en la mayoría de las bodegas. Las restantes variedades de vino blanco son la Sauvignon Blanc (también la Sauvignon Gris) y algunas Muscadelle.
- Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot y Malbec. Son las variedades de uva típicas de la llamada [rive gauche](#) (orilla izquierda).

Vinos Producidos Por Región – Sauternes & Barsac

- La botrytis (podredumbre noble) necesaria para los vinos dulces nobles se ve favorecida por la ubicación baja y la proximidad de dos ríos. Cuando el agua fría del Ciron desemboca en el más cálido Garona, se forma niebla en el valle y la interacción del frescor húmedo con el calor del sol crea unas condiciones ideales. Se utilizan bayas de podredumbre noble en todo momento. El vino de color dorado brillante tiene un brillo verde. El bouquet se caracteriza por exuberantes aromas de albaricoques, miel y frutos secos. El sabor completo es intenso y dulce, pero debido al alto contenido de alcohol, el dulzor no parece molesto. El vino suele envejecer en barricas. Los vinos blancos de Barsac no tienen tanto cuerpo, sino que son más vivos.
- Para Sauternes y los municipios vecinos se elaboró en 1855 una clasificación para los vinos blancos en el marco de la clasificación bordelesa, al igual que para la zona de Médoc. En Sauternes, esto se hizo en tres clases. El Château d'Yquem fue el único de Burdeos que recibió la exclusiva clasificación "Premier Cru Classé Supérieur", que es incluso superior a la de los vinos tintos del Médoc.

Clasificación de Burdeos 1855 – Sauternes & Barsac

Premier Cru Classé Supérieur (1)

- [Château d'Yquem](#) (Sauternes)

Première Cru Classé (11)

- Château [Climens](#) (Barsac)
- Château [Clos Haut-Peyraguey](#) (Bommes)
- Château [Coutet](#) (Barsac)
- Château [Guiraud](#) (Sauternes)
- Château [Lafaurie-Peyraguey](#) (Bommes)
- Château [La Tour Blanche](#) (Bommes)
- Château [Rabaud-Promis](#) (Bommes)
- Château [de Rayne-Vigneau](#) (Bommes)
- Château [Rieussec](#) (Fargues)
- Château [Sigalas-Rabaud](#) (Bommes)
- Château [Suduiraut](#) (Preignac)

Deuxième Cru Classé (15)

- Château [d'Arche](#) (Sauternes)
- Château [Broustet](#) (Barsac)
- Château [Caillou](#) (Barsac)
- Château [Doisy-Daëne](#) (Barsac)
- Château [Doisy-Dubroca](#) (Barsac)
- Château [Doisy-Védrines](#) (Barsac)
- Château [Filhot](#) (Sauternes)
- Château [Lamothe Despujols](#) (Sauternes)
- Château [Lamothe Guignard](#) (Sauternes)
- Château [de Malle](#) (Preignac)
- Château [de Myrat](#) (Barsac)
- Château [Nairac](#) (Barsac)
- Château [Romer](#) (Fargues)
- Château [Romer-du-Hayot](#) (Fargues)
- Château [Suau](#) (Barsac)

In 1855, ~60 Chateau received 5 levels of grand cru recognition

1st

Lafite Rothschild
Latour

Margaux
Mouton Rothschild*

Haut Brion

www.BetterTastingWine.com

2nd

Ducru Beaucaillou
Leoville Barton
Léoville Lascases
Léoville Poyferrée

Pichon Baron
Pichon Lalande
Cos d'Estournel
Montrose

Gruaud Larose
Brane-Cantenac
Durfort Vivens
Lascombes

Rauzan-Ségla
Rauzan-Gassies

3rd

Palmer
Kirwan
d'Issan
Giscours

Boyd-Cantenac
Calon-Segur
La Lagune
Lagrange

Langoa Barton
Cantenac Brown
Desmirail
Ferriere

Malescot St Exupery
Marquis d'Alesme
Becker

4th

Duhart Milon
Beychevelle
Talbot
Branaire-Ducru

www.BetterTastingWine.com

La Tour Carnet
Lafon Rochet
Prieure Lichine
Pouget

Marquis de Terme
Saint-Pierre

5th

Pontet Canet
Lynch Bages
Clerc Milon
Cantemerle

Grand Puy Ducasse
Grand Puy Lacoste
D'Armailhac
Du Tertre

Batailley
Haut-Batailley
Lynch Moussas
Dauzac

Camensac
Cos Labory
Haut-Bages-Liberal
Pedesclaux

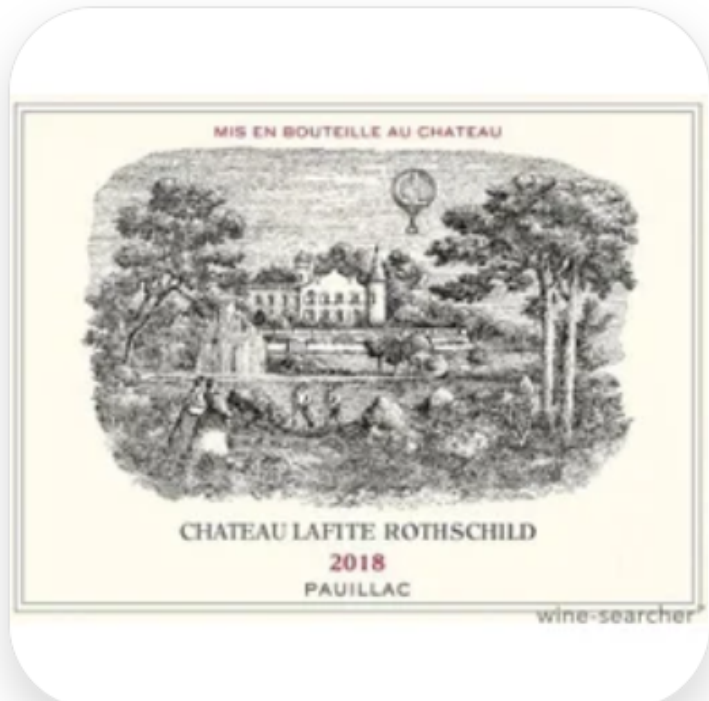
Croizet Bages
Belgrave

*Mouton was originally classified as 2nd growth in 1855; and promoted to 1st Growth in 1973
Copyright © 2012 by www.BetterTastingWine.com

Algunos de los vinos más caros del mundo... Left Bank

✓ Château Lafite Rothschild por 200.000€

Muchos consideran el Chateau Lafite Rothschild, denominación Pauillac, como el mejor vino de Burdeos, y el mejor tinto de los 5 Premiers Grands Crus Classés 1855. Esta finca mítica nunca es barata y aquí también las añadas más antiguas se venden a un precio muy elevado. La añada de 1869 se vendió por 200.000 euros en 2010 en una subasta en Hong Kong.



1869 Chateau Lafite Rothschild

Pauillac, France

Avg Price (ex-tax)

\$ 382,263 / 750ml



Red - Savory and Classic

Algunos de los vinos más caros del mundo...Left Bank

La botella es un Château d'Yquem, de 1811, y fue adquirida por 123 mil dólares por un coleccionista



FINE WINE LABEL - DETAILS



① BOTTLING LOCATION

LOCATION WHERE THE WINE IS BOTTLED. NOT ALL CHATEAUX HAVE THE FACILITIES AT HAND.

② CHATEAU / ESTATE

THE NAME OF THE CHATEAU/ESTATE WHERE THE WINE IS FROM, IE. THE BRAND NAME.

③ TYPE OF WINE

THE TYPE OF WINE.
FOR EXAMPLE: TABLE WINE, SPARKLING WINE, SWEET WHITE WINE ETC.

④ IMAGE / LOGO

THE LOGO OR IMAGE OF THE CHATEAU. IF A BUILDING IS DISPLAYED, IT MUST REFLECT THE ACTUAL CHATEAU.

⑤ VINTAGE

THE YEAR THE GRAPES WERE HARVESTED. MANY FACTORS CAN AFFECT THE QUALITY OF THE HARVEST, IE. THE WEATHER. FOR EXAMPLE, 1982 WAS ONE OF THE BEST VINTAGES EVER.

La etiqueta en Burdeaux



⑥ CLASSIFICATION

THE CLASSIFICATION OF THE WINE / ESTATE. NOT ALL WINES ARE CLASSIFIED. CLASSIFIED WINES MUST DISPLAY SAID CLASSIFICATION ON THE LABEL.

⑨ ALCOHOLIC CONTENT

THE ALCOHOLIC CONTENT OF THE WINE. AROUND 12% - 14% IS THE AVERAGE FOR BORDEAUX WINES.

⑦ REGION

THE GEOGRAPHICAL REGION FROM WHICH THE WINE ORIGINATES. THE LABEL MAY (ALSO) SHOW THE SUB-REGION.

⑩ PRODUCER

THE PRODUCER OF THE WINE. CHATEAUX CAN BE OWNED BY CORPORATE ENTITIES OR PRIVATELY OWNED. PRODUCER INFO STATES THE ACTUAL MAKER OF THE WINE.

⑧ APPELLATION / SUB-REGION

THE WINE'S ADMINISTRATIVE REGION OR APPELLATION OF ORIGIN. THE APPELLATION LAWS REGULATE MANY ASPECTS OF WINE PRODUCTION, ENSURING CERTAIN BENCHMARKS IN QUALITY HAVE BEEN MET.

⑪ VOLUME / BOTTLE SIZE

THE VOLUME OF THE BOTTLE. THE STANDARD SIZE IS 750 MILLILITERS (75CL OR 750ML).

Como ordenar un gran vino Francés

Regla básica...

Ninguno de los grandes vinos de las mejores zonas de Francia lleva el nombre de esa zona en la etiqueta...

Es decir... si pedimos un burdeos, un borgoña.... un ródano... genérico... nos arriesgamos a beber uno de los vinos más básicos del lugar... y eso... en Francia... es casi un crimen...

REFERENCIAS

Atlas Mundial Del Vino 8va Edición

The Wine Bible 2nd Edition

VitiViniCultura.Net By Viveros Barner

Wikipideia, Wein.Plus y Mr. Vinos.Com