

# ADEGA

## Entenda a divisão de Bordeaux entre as margens direita e esquerda

Muito além da geografia, ela sintetiza as diferenças de tipos e estilos dos vinhos produzidos na comuna



Localizada no departamento da Gironda, dentro da região da Aquitânia, no sudoeste da França, **Bordeaux** é a maior região produtora de vinhos do país, tanto em volume quanto em valor. A produção vinícola está concentrada às margens dos rios Garonne e Dordogne, que, ao se encontrarem, formam o estuário do Gironde. Lá são produzidos muitos dos melhores, mais prestigiados e mais caros vinhos do mundo, especialmente tintos e brancos doces.

Entre os enófilos apreciadores desses vinhos célebres, às vezes, surge a pergunta: você prefere os vinhos da margem direita ou esquerda? Há quem defenda ferrenhamente a margem esquerda, apontando que de lá são provenientes os Premier Crus de 1855. Mas há aqueles que tendem para a margem direita, indicando que de lá vêm rótulos como Cheval Blanc e Pétrus, por exemplo. No entanto, a questão principal aqui não é a disputa entre as margens e seus adeptos, mas compreender distintos estilos que algumas vezes estão, sim, separados por um rio.

Dessa forma, para que você compreenda melhor essa questão, ADEGA preparou um guia com os detalhes de cada margem de Bordeaux.



Existem mais de 50 denominações diferentes em Bordeaux

Em termos de vitivinicultura, normalmente considera-se que Bordeaux seja uma macrorregião e, assim, as sub-regiões geográficas acabam sendo chamadas simplesmente de regiões.

A maioria das regiões geográficas de Bordeaux tem sua própria Appellation d'Origine Contrôlée – AC ou AOC –, que são regidas por legislações específicas, os quais determinam quais as cepas permitidas, teor alcoólico, métodos de poda e colheita, rendimento de fruta por planta, técnicas de vinificação permitidas etc.

Existem mais de 50 denominações diferentes em Bordeaux, que variam desde grandes denominações genéricas, até pequenas, relativas a determinadas comunas (embora, muitas vezes, as fronteiras da comuna não coincidam com as da denominação que leva seu nome). Entre essas várias denominações, não existe uma hierarquia clara e determinada baseada em qualidade, sendo mais fácil compreendê-las agrupando-as de acordo com o estilo de vinho produzido em cada uma delas, considerando-se especialmente as características de cada terroir e a legislação específica da AC.

As principais sub-regiões geográficas de Bordeaux		
<b>Margem Esquerda</b>	<b>Margem Direita</b>	<b>Entre-Deux-Mers</b>
Bas-Médoc (Médoc)	Saint-Émilion	Loupiac
Haut-Médoc	Pomerol	Saint-Croix-du-Mont
Pessac-Léognan	Lalande-de-Pomerol	Cadillac
Graves	Fronsac e Canon-Fronsac	Côtes de Bordeaux St. Macaire
Sauternes e Barsac	Côtes de Blaye	Premières Côtes de Bordeaux
Cérons	Côtes de Castillon	
	Côtes de Franc	
	Côtes de Bourg	

## História

O primeiro produtor de vinhos de Bordeaux de que se tem notícia foi o poeta latino Décimo Magno Ausônio, que viveu aproximadamente entre os anos 310 e 395. Foi Ausônio o primeiro autor a mencionar o cultivo de videiras e enaltecer os vinhos na região (o Château Ausone foi nomeado em sua homenagem). Registros históricos indicam que naquela mesma época a viticultura teria se consolidado no local e nos arredores, sob domínio de Roma. Mais tarde, quando da queda do Império Romano, pouco se soube sobre Bordeaux. A retomada se deu no reinado de Carlos Magno, que teria tido grande interesse em Fronsac. A partir do século XI, com a expansão econômica da Europa, a demanda por vinho se intensificou. O novo porto de La Rochelle,

no norte de Bordeaux, trouxe riqueza para a região e, no século XII, tanto a produção quanto o comércio de vinhos aumentaram.

Entretanto, a preeminência de Bordeaux estabeleceu-se sob domínio inglês. De fato, em 1152, Eleonora da Aquitânia, filha de Guilherme X, casou-se com Henrique de Plantagenet, coroado como Henrique II, em 1154. Os territórios de sua esposa haviam sido adquiridos por Henrique II e, com isso, boa parte do oeste da França ficou sob administração inglesa (situação revertida apenas em 1453, com o final da Guerra dos Cem Anos). Nesse período, por conta de facilidades de exportação e outros privilégios, os vinhos da região conquistaram o mercado britânico, responsável pela compra de mais de um quarto do total da produção vitivinícola de Bordeaux. O comércio com a Inglaterra continuou ativo após a expulsão dos britânicos, já muito apreciadores do que chamavam de "claret" (vinhos de Bordeaux).

Mais tarde, em meados do século XVII, os pântanos de Médoc foram drenados por holandeses, criando-se a base para o plantio de vinhedos e a produção dos vinhos finos bordaleses que construíram a boa reputação da região em todo o mundo. Já no século XVIII, os tintos de Bordeaux passam a ter maior densidade, tomando a forma conhecida até hoje. Além disso, a produção, que era comercializada principalmente à granel, passou a ser engarrafada e arrolhada nas próprias propriedades, preservando-se a origem e a qualidade do vinho.

Por volta de 1852, a região foi acometida por oídio e, mais tarde, no final da década de 1870, pela filoxera, duas pragas que levaram a uma queda de produtividade e qualidade dos vinhos de Bordeaux. De fato, os vinhedos bordaleses sobreviveram à filoxera graças a porta-enxertos feitos sobre mudas de uvas americanas, reconhecidamente mais resistentes. No século seguinte, vieram as duas guerras mundiais, quando alguns Châteaux mudaram de propriedade e chegaram a ser invadidos por alemães. Somente no final dos anos 1950, os Châteaux com melhor reputação internacional atingiram lucro suficiente para investir em um replantio de vinhedos e modernização.

## A geografia de Bordeaux e suas denominações

Os rios Dordogne e Garonne fluem até se encontrar e formar o estuário do Gironde, dividindo os vinhedos de Bordeaux em três grandes áreas. A oeste e ao sul de Gironde estão os distritos de Médoc, Graves e Sauternes, área convencionalmente chamada de "Margem Esquerda". A maior parcela da vasta área entre Dordogne e Garonne é chamada de Entre-Deux-Mers ("entre dois mares"). Já os principais distritos ao norte e a leste dos dois rios são Libournais, Bourg e Blaye, na denominada "Margem Direita".

Essa macrorregião compartilha fatores importantes, como o clima, por exemplo, que é temperado marítimo, sob medida para a produção de vinhos que se destacam mais pela sutileza do que pela potência. Bordeaux beneficia-se, ainda, da Corrente do Golfo, que traz águas quentes do Caribe para o norte da Europa, estendendo a estação de crescimento das plantas e amadurecimento dos frutos, reduzindo o risco de incidência de geadas. Em contrapartida, a proximidade do Oceano Atlântico eleva a incidência de chuvas e umidade. Por isso, embora a floresta de Landes e as dunas de areia da costa protejam as áreas de vinhedos dos ventos mais fortes e ajudem a estabilizar a temperatura, a variação das safras é um fator importante quando falamos de vinhos bordaleses, embora os grandes produtores consigam mais homogeneidade de qualidade de seus vinhos através da rígida seleção das uvas.

Além disso, os vinhedos de Bordeaux são, via de regra, planos e estão em baixa altitude, e os solos bem drenados. Entretanto, a composição desse solo apresenta variações, conforme a localização. E aí começam a ser refletidas as diferenças entre os vinhos de cada "margem".

## Margem Esquerda



Cabernet Sauvignon é a uva de maior destaque na Margem Esquerda

Na dita "Margem Esquerda" está Médoc, que se divide em Haut-Médoc (mais ao sul) e Bas-Médoc (porção norte, normalmente chamada de "Médoc"). Haut-Médoc, por sua vez, tem várias sub-regiões, incluindo Saint-Éstèphe, Pauillac, Saint-Julien e Margaux. Na mesma margem fica Graves e suas sub-regiões, como Pessac-Léognan e Sauternes (que engloba Barsac), entre outras.

Nessas áreas, predominam os solos arenosos misturados a cascalho graúdo ou pequenos pedregulhos – ditos “graves”. Os graves ajudam a refletir o calor do ambiente para o vinhedo, elevando as temperaturas, favorecendo o perfeito amadurecimento da fruta, base ideal para cepas como a Cabernet Sauvignon.

De fato, a Cabernet Sauvignon é a tinta predominante de Haut-Médoc, sendo cultivada com sucesso também em Bas-Médoc e Graves. Não coincidentemente, a Cabernet costuma compor três quartos dos melhores tintos dessas áreas, que apresentam bons taninos e complexidade, além de notas de groselha, e podem envelhecer por décadas.

Como regra geral, na Margem Esquerda, os tintos de melhor qualidade são produzidos em Haut-Médoc e Pessac-Léognan, justamente onde os vinhedos são dominados por Cabernet Sauvignon. Eles são estruturados, com taninos firmes e boa acidez, além de terem uma base concentrada de groselha, com notas de carvalho. Esses rótulos têm ótima capacidade de envelhecimento, podendo evoluir por décadas, quando normalmente desenvolvem aromas de cedro e caixa de charuto.

Em Haut-Médoc, estão as importantes AC de Saint-Éstèphe, Pauillac, Saint-Julien, Listrac, Moulis e Margaux. Todas elas preveem em suas legislações um máximo de rendimento das videiras bastante baixo.

## Saint-Éstèphe

Em Saint-Éstèphe, a base do solo sob o graves é argilosa. Isso faz com que o amadurecimento das uvas seja mais lento e a fruta tenha maior grau de acidez. Os vinhos da AC são bastante tintos e robustos, um pouco austeros na juventude, mas com grande potencial de envelhecimento. Os principais Crus Classés são Château Calon-Ségur, Château Cos d’Estournel, Château Lafon-Rochet e Château Montrose. Outros Châteaux importantes são: Château Haut-Marbuzet, Château Les Ormes-de-Pez e Château Phélan-Ségur.

### Umidade

Se a umidade elevada, por um lado, é uma preocupação, no caso de Sauternes, por exemplo, acaba por se revelar um fator positivo. É que graças a isso, sobretudo aos orvalhos matinais que evaporam durante o dia, as uvas brancas cultivadas na região são atacadas pelo fungo *Botrytis cinerea*, resultando na desidratação dessas uvas, usadas na produção de um dos vinhos doces mais valorizados do mundo.



Château Gruaud-Larose, um dos destaques de Saint-Julien



Latour, um dos três Premier em Pauillac

Em Pauillac estão três dos cinco Premier Cru Classés de 1855: Lafite, Latour e Mouton

## Pauillac

Logo abaixo de Saint-Éstèphe está Pauillac, a comuna de maior expressão do Médoc. Três dos Premier Grand Cru Classés de 1855 são produzidos em Pauillac: Châteaux Lafite, Latour e Mouton-Rothschild. As áreas de vinhedos concentram-se nos solos pedregosos próximos às margens do Gironde. As principais notas dos tintos de Pauillac são cassis, cedro e caixa de charuto. Os principais Crus Classés fora os três já citados são: Château Clerc-Milon, Château Duhart-Milon-Rothschild, Château Grand-Puy-Lacoste, Château Lynch-Bages, Château Pichon-Longueville, Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande e Château Pontet-Canet. Outros Châteaux importantes são: Château Fonbadet, Les Forts de Latour e Château Pibran.

## Saint-Julien

Os tintos de Saint-Julien situam-se entre a concentração de Pauillac e a elegância de Margaux. A produção de Saint-Julien é bastante consistente, seus vinhos são finos, longevos, de cor intensa e muito persistentes. Os Crus Classés que merecem destaque são Château Beychevelle, Château Branaire-Ducru, Château Ducru-Beaucaillou, Château Gruaud-Larose, Château Lagrange, Château Langoa-Barton, Château Léoville-Barton, Château Léoville-Las-Cases, Château Léoville-Poyferré, Château Talbot. Outros Châteaux importantes são: Château Gloria e Château Lalande-Borie.

## Entre-Deux-Mers

Na área conhecida como Entre-Deux-Mers, a composição do solo é basicamente argilo-calcária. Como é óbvio, o nome da região reporta-se ao fato da área estar situada entre os rios Dordogne e o Garonne. Diferentemente do restante de Bordeaux, ali predominam os vinhos brancos secos à base de Sauvignon Blanc e Sémillon, frescos e para serem consumidos jovens. Na verdade, eles são os únicos autorizados a serem rotulados com a denominação AOC Entre-Deux-Mers.



Château Haut-Brion, o maior nome de Graves



Entre os bons produtores de Margaux está o Château Dauzac



Merlot é a uva mais plantada do Médoc

Margaux é a comuna mais extensa de Haut-Médoc e concentra grandes produtores

## Margaux

Comuna mais ao Sul, mais isolada e mais extensa de Haut-Médoc, Margaux é provavelmente também a mais sedutora das AC. Os vinhos de Margaux apresentam profunda coloração vermelho-rubi, grande estrutura e concentração, com aromas intensos e textura aveludada. Os solos são um mix de argila, calcário, giz, areia e graves. O lendário Premier Cru Classé Château Margaux é a propriedade emblemática da denominação. Outros Crus Classés que merecem ser citados são: Château Brane-Cantenac, Château Cantenac-Brown, Château Dauzac, Château Giscours, Château d'Issan, Château Kirwan, Château Malescot-St-Exupéry, Château Palmer, Château Prieuré-Lichine e Château Rauzan-Ségla. Outros Châteaux importantes são: Clos des Quatre Vents, Château Marojallia e Château Siran.

## Médoc

Em Bas-Médoc, normalmente chamada apenas de "Médoc", o solo é predominantemente argiloso e o clima mais úmido. Ao contrário de Haut-

Médoc, onde a Cabernet Sauvignon reina, em Médoc a Merlot é bastante cultivada, especialmente nas parcelas mais úmidas e de solo mais frio, devido à sua maior facilidade para amadurecer. Na região, o graves é particularmente importante, pois tem a função de armazenar calor. Tradicionalmente, os melhores vinhedos de Médoc estão nos arredores do Gironde. Nessa AC, merecem destaque os seguintes Châteaux: Château d'Escurac, Haut-Condissas, Château Potensac, Château Rolland de By e Château Tour-Haut-Caussan.

## Graves

Ainda na Margem Esquerda está a região de Graves. O solo característico é uma constante em toda a área. Graves é a única região de Bordeaux conhecida tanto por seus vinhos tintos, quanto por seus brancos. Nos tintos, em geral, a Cabernet Sauvignon e a Merlot entram em proporção similar nos blends, que ainda levam Petit Verdot e Cabernet Franc. "Graves AOC" estende-se por aproximadamente 3 mil hectares, enquanto a denominação "Graves Supérieur" ocupa apenas 400 hectares, com plantas de menor rendimento e discreto teor alcoólico. Uma característica marcante dos vinhos de Graves são as notas defumadas. O único Premier Cru Classé da classificação de 1855 que se situa fora do Médoc – Château Haut-Brion – está em Graves.



Château Smith-Haut-Lafitte, Grand Cru Classé de Pessac-Léognan



Château d'Yquem, o mítico produtor de Sauternes

Além de tintos excepcionais, a Margem Esquerda produz os vinhos doces mais famosos do mundo

## Pessac-Léognan

A região de Pessac-Léognan destacou-se oficialmente de Graves em 1987. Em suas comunas produzem-se excelentes brancos e tintos. Na verdade, os melhores vinhedos Cru Classé ao sul da cidade de Bordeaux estão em Pessac-Léognan. Os solos de graves são ótimos para a Cabernet Sauvignon, entretanto os vinhos dessa AOC costumam ser mais leves em corpo e mais aromáticos do que os tintos mais finos de Haut-Médoc, além de amadurecem mais rápido.

Outros Crus Classés de destaque de Graves e Pessac-Léognan são: Château Carbonnieux, Domaine Chevalier, Château de Fieuzal, Château Haut-Bailly, Château Latour-Martillac, Château Laville-Haut-Brion, Château Malartic-Lagravière, Château La Mission-Haut-Brion, Château Pape-Clement e Château Smith-Haut-Lafitte. Châteaux que merecem destaque: Château Branon, Château de Cantegrive, Château Crabitey, Clos Floridène, Château de France, Château la Garde, Château la Louvière, Château de St-Robert, Château du Seuil e Vieux-Château Gaubert.

## Sauternes

Ainda no distrito de Graves está Sauternes, que se dedica à produção de brancos doces não fortificados. A cepa predominante em Sauternes é Sémillon,

opulenta, doce e untuosa. Por conta de sua casca mais fina, é mais susceptível à podridão nobre, essencial para a produção dos vinhos da região, que costumam ter cor dourada e bom corpo, além de excelente potencial de envelhecimento. O corte clássico é composto de Sémillon, Sauvignon Blanc (cuja "função" é contribuir com sua boa acidez, balanceando a falta de intensidade da Sémillon) e Muscadelle (que contribui com seu floral pronunciado). Em Sauternes está o reputado Château d'Yquem, único Premier Cru Supérieur.

Além de Sauternes, também Barsac produz ricos vinhos doces, geralmente mais licorosos que os de Sauternes. Os aromas são de frutas e flores, com toques de especiarias, sendo bastante longevos.

Entre os principais Premier Crus de Sauternes e Barsac estão: Château Climens, Château Barsac, Château Guiraud, Château Lafaurie-Peyraguey, Château Rieussec e Château Suduiraut. Outros produtores de destaque: Château de Malle, Château Nairac, Château de Fargues, Château Gillete e Château Raymond-Lafon.

### Curiosidade sobre as classificações de Bordeaux

Ao contrário do que ocorre na Borgonha, onde as classificações são restritas a um terreno determinado, em Bordeaux, um Cru se refere a uma propriedade ou Château específico. Assim, a classificação dos vinhedos segue a classificação da propriedade. Ou seja, um vinhedo será Cru Classé se a propriedade for classificada como tal.



## Margem Direita

Ao se tratar da Margem Direita, pode-se dizer que, no solo, além do cascalho – que ali, entretanto, é menor – e areia, também há argila e calcário em diferentes trechos. O clima é mais ameno. A Merlot é a cepa mais cultivada de toda Bordeaux, sendo a uva predominante dos tintos da margem direita, dando vinhos de bom corpo e taninos moderados, que amadurecem mais rápido do que os que têm maior porcentagem de Cabernet Sauvignon na composição. Na região está Libourne, considerado o centro comercial da margem direita, tanto é que os vinhos de Saint-Émilion, Pomerol e Fronsac, por vezes, são chamados coletivamente de “Libournais”.

Embora englobe várias sub-regiões, na margem direita certamente os holofotes voltam-se para Saint-Émilion e Pomerol.

Pomerol e Saint-Émilion são as regiões de destaque na Margem Direita



## Saint-Émilion

Saint-Émilion é a denominação da margem direita que mais produz vinho, alguns dos quais são feitos em micro-Châteaux e atingem altíssimos preços. Os vinhedos são dominados por Merlot e Cabernet Franc. O solo é calcário-argiloso, determinando a longevidade dos seus tintos. Uma das características marcantes da região é a variabilidade das safras. Um dos principais vinhos da região é o famoso Cheval Blanc. Outros Premier Grand Crus de destaque são: Château Ausone, Château Angélus, Château Beau-Séjour-Bécot, Château Canon, Château Figeac, Château Pavie, Château Troplong-Mondot e Château Valandraud. Angélus e Valandraud foram escolhidos para estar em nossa capa, pois, em 2012, na reclassificação de Saint-Émilion eles se destacaram. Angélus se tornou Premier Grand Cru Classé A e Valandraud, B.

Grand Cru Classés de destaque: Château Berliquet, Château Cannon-La-Gaffelière, Château la Cospade, Château Dassault, Château la Dominique, Château Fleur-Cardinale, Château Grand Mayne, Château Monbousquet, Château Pavie-Decesse e Château la Tour Figeac. Grand Crus e outros Châteaux de importância na região: Le Dôme, Château Fombrauge, Château Gracia, Château Laforge, La Mondotte e Château Tertre-Rôtebouef.

## Pomerol

A pequena, porém muito distinta, região vinícola de Pomerol também está na margem direita de Bordeaux. Os vinhos de Pomerol são opulentos e sofisticados, com predominância de Merlot, cerca de 80% dos blends, somada

à Cabernet Franc. Os melhores tintos da região, além de serem muito disputados e de produção muito pequena, costumam também atingir elevados preços. O mítico Pétrus é produzido ali. Outros produtores de destaque em Pomerol são: Château Beauregard, Château Bonalque, Château le Bon-Pasteur, Château Certan-May, Château Clinet, Clos L'Eglise, Château la Conseillante, Château L'Eglise-Clinet, Château l'Evangile, Château la Fleur-Pétrus, Château le Gay, Château Gazin, Château Lafleur, Château Latour à Pomerol, Le Pin, Château Trotanoy e Vieux-Château-Certan.



Vista da Côtes de Bourg, ao norte do rio Dordogne



Maioria dos vinhos são feitos de blends. São 13 as variedades permitidas

## Fronsac

Menos conhecidas, Fronsac e Canon-Fronsac também estão na margem direita de Bordeaux e usualmente produzem vinhos cheios de vigor e notas de especiarias, porém isso atualmente vem mudando em favor de tintos mais corpulentos, macios e untuosos, buscando um estilo mais similar com os encontrados nos seus vizinhos mais famosos. Alguns produtores de destaque nessas regiões são: Château de Carles, Château Fontenil, Château Moulin Pey-Labrie, Château le Trois Croix e Château Villars.

## Outras denominações na margem direita

Também na margem direita, Côtes de Castillon e Côtes de Francs receberam sua própria AC em 1989 e os vinhos da região, quando bem elaborados, lembram os de Saint-Émilion menos encorpados. Os principais Châteaux são: Château la Clarière-Laithwaite, Château Puy-Arnaud, Château Joanin-Bécot, Château Veyry e Domaine de l'A.

Côtes de Bourg está situada ao norte do rio Dordogne e produz tanto vinho quanto Bas-Médoc, assim como sua vizinha imediata Côtes de Blaye, que possui os vinhedos mais ao norte, situados na margem direita. Os melhores vinhos costumam ser redondos, encorpados e mais acessíveis quando jovens. Alguns Châteaux merecem destaque: Château Fougas, Château le Roc de Cambes, Château Tayac, Château Bel Air La Rouyère, Château Mondésir-Gazin e Château Rolland la Garde.

### Blends

A grande maioria dos tintos e dos brancos de Bordeaux são produzidos a partir de um blend de cepas. Isso não se dá por acaso, já que historicamente, por conta da instabilidade do clima, em especial no tocante à umidade e ao regime de chuvas, sempre foi arriscado basear-se em uma única variedade de uva. A legislação bordalesa permite o cultivo e a utilização de uma série de cepas, que florescem e amadurecem em épocas distintas, o que faz com que uma eventual geada ou chuva mais pesada não arruíne toda uma safra. De fato, das 13 variedades permitidas na AOC, destacam-se três tintas e duas brancas: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, e Sémillon e Sauvignon Blanc, respectivamente. As proporções de cada uma delas nos blends variam de acordo com a sub-região.



## As diferenças de estilo

Para mostrar as diferenças entre os vinhos das duas margens bordalesas, ADEGA fez uma prova às cegas com rótulos dos dois lados. Durante a degustação, ficaram claros alguns pontos comuns no estilo dos vinhos tanto da margem direita quanto da esquerda. Todas as amostras mostraram-se com capacidade de envelhecimento, mas também mais acessíveis e apreciáveis com poucos anos de garrafa, muito pela busca de um estilo mais frutado, com taninos mais aveludados e acidez presente, mas equilibrada, do que pelas safras degustadas em si.

Nesse sentido, as amostras da margem direita, talvez pela maior porcentagem de Merlot, são mais sedutoras e fáceis de entender quando jovens, enquanto as da esquerda são menos chamativas e exuberantes, porém mais austeras, profundas, com mais notas minerais e um equilíbrio que exige um tempo maior para ser totalmente atingido.

Em linhas gerais, os vinhos degustados da margem direita mostraram frutas mais negras, com notas de dulçor e madurez mais evidentes, além de taninos de textura mais fina e sedosa. Já os da esquerda, um frutado mais contido, de

frutas mais vermelhas, evidenciando mais acidez e taninos macios, mas com textura mais granulada.

Enfim, seja da margem direita – mais frutado, sedutor, exuberante e de textura mais sedosa– ou da esquerda – mais contido, fresco, profundo, austero e com textura mais granulada – os vinhos provados mostraram muita qualidade, ficando claro que, independentemente do estilo, cada um tem seu lugar e sua ocasião para serem apreciados.

## Algumas classificações

### **A classificação de 1855**

Em meados do século XIX, pela falta de regras e parâmetros, muitos se aproveitavam do prestígio de Bordeaux para vender vinhos feitos sem grande controle, preocupando proprietários de Châteaux tradicionais. Com isso, Napoleão III convocou o “Sindicato dos Corretores” para escolherem os melhores vinhos de Bordeaux. A partir desse ato, em abril de 1855, foi publicada uma lista dos melhores e mais caros rótulos de Haut-Médoc e de Graves, classificados em: Premier Grand Crus Classé, Second Crus, Troisième Crus, Quatrième Crus e Cinquième crus.

### **Os Crus Bourgeois**

Descontentes com as regras rígidas da classificação de 1855, o sindicato de produtores do Médoc criou a classificação dos Crus Bourgeois (ou “Crus Burgueses”, em oposição aos “aristocráticos” Crus Classés). Os vinhos dentro dessa hierarquia podem ser classificados como Crus Bourgeois Exceptionnels, Grands Crus Bourgeois ou Crus Bourgeois, em ordem decrescente de importância.

### **Classificação de Saint-Émilion**

Em Saint-Émilion, por iniciativa do sindicato local, foi criada sua própria classificação, em 1955. Mais sucinta e objetiva, ela divide os vinhos em Grand Crus Classés (estes divididos em Premier Grand Cru Classé A e B e Grand Cru Classé) e Grand Crus. Ela é revista a cada 10 anos.

## Margem Esquerda

### **AD 91 pontos**

#### **Château Bellevue de Tayac 2006**

Jean Luc Thunevin, Bordeaux, França (Viníssimo R\$ 299). A sobriedade é característica recorrente nos vinhos de Bordeaux, especialmente Margaux, e este exemplar não foge à regra. Pelo contrário, há mais seriedade aqui do que normalmente encontramos. Sua cor brilhante é tão envolvente quanto seus aromas terrosos e frutados. Apresenta elaborada estrutura e taninos suaves, arredondados. Forma bela parceria com cordeiro assado. VS

### **AD 92 pontos**

#### **Château Blaignan 2006**

Château Blaignan, Bordeaux, França (Tahaa R\$142) .Tinto de Médoc elaborado com 50% de Cabernet Sauvignon, 41% de Merlot e 9% de Cabernet Franc. Apresenta cor vermelho-rubi intenso com aromas de frutas vermelhas e nuances de chocolate e defumado. Na boca, alta acidez, estrutura encorpada e taninos marcantes estão muito bem equilibrados, permanecendo por longo tempo na boca. A complexidade, tanto no aroma quanto no sabor, é seu ponto mais interessante. HSK

### **AD 92 pontos**

#### **CHÂTEAU D'ANGLUDET 2006**

Benjamin Sichel, Bordeaux, França (World Wine R\$ 283). Um Bordeaux, de Margaux, numa linha moderna, sem perder a complexidade. Este Cru Bourgeois Exceptional, corte de Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, tem fruta e mineralidade andando de mãos dadas nos aromas. Cereja, cedro e pedra de isqueiro. Em boca, a cereja e o morango se confirmam, ao mesmo tempo em que a acidez e a rica textura dos taninos elevam o perfil do vinho. O final traz chá e a certeza de que é um tinto que ganha com alguma decantação. Apesar de já estar delicioso hoje, ainda terá muita boa evolução em garrafa. CB

### **AD 90 pontos**

#### **CHÂTEAU HAURA 2009**

Denis Dubourdieu, Bordeaux, França (Casa Flora R\$ 126). Um vinho de Graves com 60% Cabernet Sauvignon e 40% Merlot, com estágio de 12 meses em barricas. Intensa cor vermelho-rubi de reflexos violáceos e aromas complexos de frutas vermelhas, notas defumadas, herbáceas e de especiarias, além de toques tostados e minerais. Em boca, é frutado, estruturado, equilibrado, tem boa acidez, taninos marcantes e sedosos e final persistente, lembrando café e chocolate. Austero e elegante. EM

### **AD 90 pontos**

#### **Château Lauduc Tradition 2008**

Château Le Grand Hosteau, Bordeaux, França (Porto Mediterrâneo R\$ 74). Elaborado com 65% Merlot, 30% de Cabernet Sauvignon e 5% de Cabernet Franc. Apresenta cor vermelho-rubi intenso com aromas de frutas vermelhas e notas herbáceas. Na boca, alta acidez e estrutura bem encorpada estão otimamente equilibradas com taninos marcantes, permanecendo por longo tempo na boca. A complexidade de aroma e do sabor é o ponto forte desse tinto. HSK

### **AD 96 pontos**

#### **CHÂTEAU LYNCH-BAGES 2009**

Château Lynch-Bages, Bordeaux, França. 75% Cabernet Sauvignon, 18% Merlot, 4% Cabernet Franc e 2% Petit Verdot. Aromas intensos de cassis e cerejas negras, bem como notas florais, herbáceas, tostadas, de especiarias doces e de tabaco. No palato, confirma essa fruta negra e suculenta, é potente, concentrado, untuoso, tudo sustentado por taninos de ótima qualidade, quase de textura granulada. Apesar de estar muito jovem, chama a atenção pelo equilíbrio e profundidade, mostrando muita harmonia entre concentração, fruta madura, estrutura e finesse. EM

**AD 89 pontos**

**CLOS DES PINS 2010**

Château Haut-Bergeron, Bordeaux, França (Ravin R\$108). Tinto de Graves com 60% de Merlot e 40% de Cabernet Sauvignon. Apresenta cor vermelho-rubi intenso e traz no nariz complexos aromas de frutas vermelhas, herbáceos e defumados. Na boca, o sabor de frutas vermelhas é dominante. Sua alta acidez e sua estrutura encorpada sustentam os taninos marcantes, permanecendo por longo tempo na boca. HSK

**AD 91 pontos**

**Légende R Pauillac 2006**

Les Domaines Barons de Rothschild, Bordeaux, França (Vinci US\$ 79). Produzido a partir de uvas colhidas de seus próprios vinhedos em Pauillac, este tinto apresenta cor vermelho-rubi intensa. A primeira impressão no nariz é de frutas vermelhas, mas, com o passar do tempo, podemos perceber notas de tostado e de especiarias. Na boca, alta acidez, estrutura encorpada e taninos pronunciados e aveludados estão otimamente equilibrados. Vibrante e alegre, está no ponto para ser apreciado. HSK

## Margem Direita

**AD 96 pontos**

**CHÂTEAU ANGÉLUS 2005**

Château Angélu, Bordeaux, França. 60% Merlot e 40% Cabernet Franc. Complexos aromas de frutas negras e notas florais, tostadas, de tabaco e de especiarias. Chama a atenção pelo equilíbrio e pela estrutura sólida e exuberante. Fruta deliciosa envolta por agradável acidez que traz vivacidade ao conjunto. Os taninos são sedosos e finos e o final é longo, lembrando grafite e alcaçuz. Tem a virtude de ser potente, concentrado e elegante ao mesmo tempo. Apesar de estar acessível e muito gostoso agora, tem longuíssima vida pela frente. EM

**AD 92 pontos**

**CHÂTEAU CHANTALOUETTE 2007**

Château de Sales, Bordeaux, França (World Wine R\$ 215). 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc. Amoras e cassis, exuberantes notas florais e de especiarias doces, além de toques minerais, de tabaco e de alcaçuz. No palato, impressiona pela delicadeza, elegância e equilíbrio do conjunto, mostrando boa acidez, taninos finíssimos e final longo e suculento. Um bom exemplo de Pomerol. EM

**AD 92 pontos**

**CHÂTEAU LAPLAGNOTTE-BELLEVUE 2006**

Château Laplagnotte-Bellevue, Bordeaux, França (Porto Mediterrâneo R\$ 287). Um Saint-

Émilion com 75% Merlot e 25% Cabernet Sauvignon. Frutas negras, floral, tabaco e especiarias. Impressiona pela estrutura e textura dos taninos, tudo num contexto de equilíbrio com sua boa acidez e fruta succulenta. Austero, profundo, preciso, exalando poder e intensidade de um modo mais discreto, elegante. Ainda bem jovem, apesar de ser de 2006. EM

**AD 91 pontos**

**Château Louvie Cuvée Veyry 2009**

Vignobles Christian Veyry, Bordeaux, França (Cantu R\$163). Tinto de Saint-Émilion elaborado com 80% de Merlot e 20% de Cabernet Franc. Apresenta cor vermelho-rubi intenso, tem aromas muito bem combinados de frutas vermelhas com toques de chocolate. Na boca, a alta acidez está muito bem balanceada com os taninos marcantes. Seu corpo é médio e sua persistência é longa, deixando claramente a impressão de que é um vinho intenso e vibrante. Harmoniza com carnes vermelhas e queijos duros e fortes. HSK

**AD 92 pontos**

**CHÂTEAU PRIEURS DE LA COMMANDERIE 2007**

Vignobles Clément Fayat, Bordeaux, França (Viníssimo R\$ 328). Este tinto de Pomerol é elaborado com 75% de Merlot, 15% de Cabernet Franc e 10% de Cabernet Sauvignon. Apresenta cor vermelho-rubi intenso e tem aromas sofisticados de frutas pretas, como ameixa em compota com toques de chocolate. Na boca, alta acidez, estrutura bem encorpada e taninos marcantes e macios estão muito bem equilibrados, permanecendo por longo tempo na boca. Potente e complexo, harmoniza muito bem com carnes vermelhas grelhadas. HSK

**AD 92 pontos**

**Château Rocher-Calon 2009**

Jean-Baptiste Audy, Bordeaux, França (Ravin R\$118). Tinto de Saint-Émilion com 95% Merlot e 5% de Cabernet Franc. Apresenta cor vermelho-rubi intenso. O pronunciado aroma de frutas vermelhas maduras com toque tostado impressiona no nariz. Sua alta acidez está muito bem balanceada com a estrutura encorpada e os taninos pronunciados e aveludados, permanecendo por muito tempo na boca. Frutado e jovem, vale a pena guardar para conferir sua evolução. HSK

**AD 93 pontos**

**CHÂTEAU VILLEMAURINE 2009**

Château Villemaurine, Bordeaux, França (Casa Flora R\$ 390). Um Grand Cru de Saint-Émilion com 95% Merlot e 5% Cabernet Franc. Aromas de frutas vermelhas e negras, notas minerais, herbáceas e florais, além de toques tostados, de tabaco e de alcaçuz. Impressiona pela finesse e elegância do conjunto, é estruturado, equilibrado, tem taninos de ótima textura, acidez refrescante e final longo e persistente, lembrando grafite. EM

**AD 94 pontos**

**PÉTRUS 1976**

Pétrus, Bordeaux, França. Apesar de não ser considerada uma grande safra em Bordeaux, este tinto surpreendeu na taça. No início estava bem fechado, mas depois de 45 minutos foi abrindo e mostrando toda sua elegância e complexidade. Frutas vermelhas em compota, notas florais, de ervas secas e de especiarias doces. Em boca, é classudo, austero, mostrando bastante fruta e vivacidade, apesar de quase 40 anos. Tem acidez

viva, taninos muito finos e final longo e persistente. Chama a atenção pela profundidade e precisão do conjunto. EM

**AD 89 pontos**

**Thomas Barton Reserve Saint-Émilion 2011**

Barton & Guestier, Bordeaux, França (Interfood, R\$103). Apesar de muito jovem, este Saint-Émilion já consegue agradar os paladares mais ansiosos que o sorvem neste momento. A madeira aporta aromas de especiarias, chocolate e pão tostado. Já em boca aparece, além das frutas negras, um toque herbáceo, que lembra erva mate. Seu corpo é médio e estruturado, com final de boa persistência. VS

**Por Eduardo Milan**

**Publicado em 12 de Julho de 2016 às 16:00**