

# BORDEAUX MARGEM ESQUERDA



*Sonia Petri*

- AVANÇADO
- MARGEM ESQUERDA DE BORDEAUX



# BORDEAUX MARGEM ESQUERDA



Sonia Petri

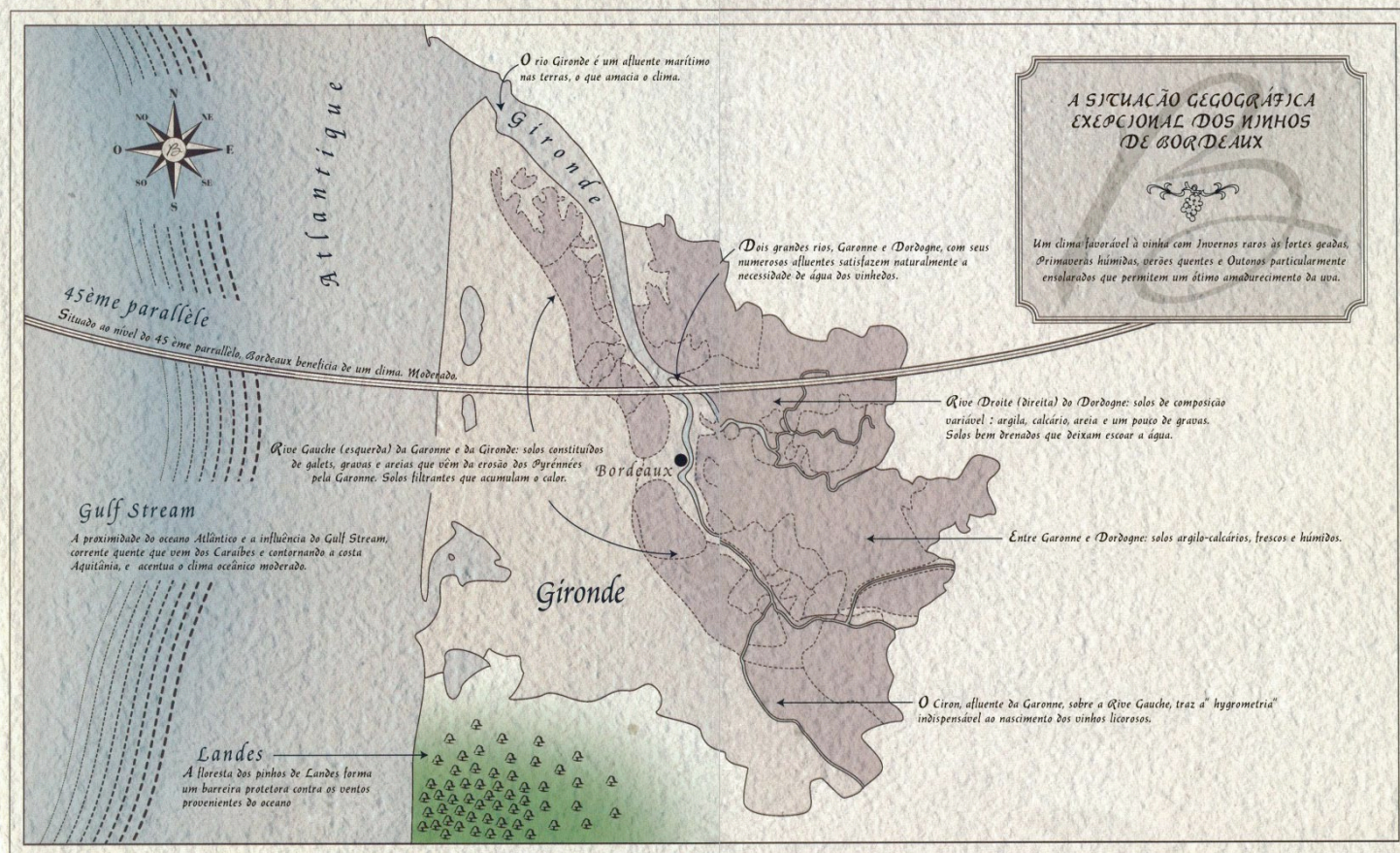


- ✓ Vinhedo único no mundo que se beneficia de uma situação geográfica e climática excepcional.
- ✓ Originalidade e gosto particular vinculados à “*assemblage*” meticulosa de várias “*cepages*” diferentes, de acordo com os “*terroirs*” e com os “*châteaux*”.
- ✓ “Appellation d'Origine Contrôlée AOC” (Denominação de Origem Controlada): fixa as regras de produção dos vinhos e é atribuída apenas após rigorosas degustações.
- ✓ Rótulo que consta nas garrafas dos vinhos reflete este rigor e esta confiabilidade.

# BORDEAUX MARGEM ESQUERDA



Sonia Petri



# BORDEAUX E BORDEAUX SUPERIEUR

- Denominações

- Bordeaux Blanc Sec
- Bordeaux Rouge
- Bordeaux Superieur
- Bordeaux Clairet
- Bordeaux Rosé
- Sainte-Foy Bordeaux



# SAINT FOY- BORDEAUX



*Sonia Petri*

- Désignation Sainte-foy-bordeauxAppellation
- Type d'appellation [AOC-AOP](#)
- Reconnue depuis [1937](#)
- Région parente [vignoble de Bordeaux](#)
- Sous-région [Entre-deux Mers](#)
- Localisation [Gironde](#) Climat [océanique](#)
- Superficie plantée [372 hectares<sup>2</sup>](#)

Cépages dominants [muscadelle](#) , [sémillon](#) , [sauvignon](#) , [sauvignon](#) ,  
[cabernet franc](#) , [cabernet sauvignon](#) , [côt merlot](#)

Vins produits

[rouges](#), [blancs](#), [moelleux](#) et [liquoreux](#)

Production 17 250 hectolitres

Pieds à l'hectare minimum 4 500 pieds par hectare

Rendement moyen à l'hectare maximum 37 à 72 hectolitres par hectare selon  
le type de vin

# BORDEAUX BORDEAUX SUPERIEUR



*Sonia Petri*

- ✓ **Bordeaux AOC:** Harmonia , Fino. Leve, frutados, pouco encorpados, frutas vermelhas. Quase sempre vinhos jovens.
  - Cabernet sauvignon: Tanino
  - Merlot : Frutas e textura
  - Cabernet Franc : Aromas especiarias , redondeza
  - Petit Verdot e malbec ; complementos
  - Não pode exceder 55 hectolitro por hectare e entre 10 e 13 %.
  -
  
- ✓ **Bordeaux Superieur:** Elaborado a partir de parcelas selecionadas e vinhas velha, são mais complexo e tem mais poder de envelhecimento que os Bordeaux AOC.
  - Mas aromático em frutas (cereja, framboesa, cassis) e floral.
  -





# BORDEAUX MARGEM ESQUERDA



*Sonia Petri*

- **CEPAGE E ASSEMBLAGE**
- **A assemblage é a arte de casar os cepages para criar o vinho rico e harmonioso. Esse processo centenário precisa de 'savoir faire' e talento, e que dá ao Bordeaux sua grandeza e nobreza.**
- ✓ Vinhos de montagem;
- ✓ Procedentes do casamento de várias videiras, parcelas ou terroirs;
- Montar vinhos permite exaltar as suas qualidades, é uma combinatória que, quando é dominada, revela a tipicidade dos terroirs e permite a cada uma das partes montadas dar a sua mais bela expressão.



Em cada safra a montagem é uma criação que leva em conta diversos fatores: a evolução das diferentes videiras em função da idade dos pés de vinha e de sua exposição, a natureza dos solos, a condução das parcelas e as condições climáticas diferentes cada ano.

# CEPAGE E ASSEMBLAGE



*Sonia Petri*



- CABERNET SAUVIGNON: AMADURECE TARDE, FLORESCE BEM E DE MANEIRA UNIFORME, MAIS RESITENTE AO APODRECIMENTO
- **Principais aromas:**
- Frutas vermelhas (framboesa) ou pretas (cassis, mirtilo), cedro, chocolate, pimentão, hortelã, madeira



# CEPAGE E ASSEMBLAGE



*Sonia Petri*

- **MERLOT:**

UVA PRECOCE QUE GERMINA E FLORESCE E AMADURECE CEDO, O QUE A TORNA MAIS VULNERÁVEL NA PRIMAVERA, MAS MAIS RAPIDAMENTE PRONTA PARA A COLHEITA. DÁ MAIS ALCOOL AO VINHO

- **Principais aromas:**

- Cereja, ameixa seca, couro, especiarias, trufa, violeta, frutas vermelhas ou pretas, caramelo, pistache



# CEPAGE E ASSEMBLAGE



*Sonia Petri*

- CABERNET FRANC
- UVA MAIOR E MAIS SUCULENTA
- CONHECIDA COMO BOUCHET
- FLORAÇÃO MENOS REGULAR
- ANTIGAMENTE ERA A PRINCIPAL UVA DE BORDEAUX
- DÁ FRUTA AO VINHO
- **Principais aromas:** Folhas, ervas verdes, frutas vermelhas, alcaçuz, pimentão verde, morango, framboesa, cassis, violeta, amêndoa



# CEPAGE E ASSEMBLAGE



*Sonia Petri*



- PETIT VERDOT:
- 
- PRIMA DA CABERNET SAUVIGNON
- AMADURECE TARDE E TEM BOM SABOR E QUALIDADE DE ENVELHECIMENTO
- FLORECE IRREGULARMENTE
- DA MAIOR COMPLEXIDADE E CORPO AO VINHO
  - **Principais aromas:**  
Alcaçuz, especiarias, amoras, madeira, Groselhas pretas

# CEPAGE E ASSEMBLAGE



*Sonia Petri*

- **MALBEC:**  
ENCONTRADA EM SAINT  
EMILION E COTES DE BOURG  
TAMBEM CONHECIDA POR  
PRESSAC, CÔT  
SUCULENTA E DE  
MATURAÇÃO PRECOCE  
GRAVES PROBLEMAS DE  
FLORAÇÃO

## **Principais aromas:**

Aromas de violeta,  
pimenta  
preta ,groselha ,trufa



# CEPAGE E ASSEMBLAGE BRANCOS



*Rosa Petri*

- SAUVIGNON BLANC:
- SABOR DISTINTO E INCISIVO
- BOA ACIDEZ
- PROBLEMAS DE FLORAÇÃO
- SE USA UMA VARIANTE COMO A SAUVIGNON GRIS
- **Principais aromas:**  
Erva (folha de tomate), fruta verde, minerais, vegetais, hortelã, maçã. Oferece aromas de feno cortado misturados de folha de cassis, de groselhas. de íris e limão.



# CEPAS BRANCAS ASSEMBLAGE



*Sonia Petri*

- SEMILLON BLANC
- JUNTO COM A SAUVIGNON BLANC COMPÕEM 90% DOS MELHORES VINHEDOS
- UVA RICA E SUSSETÍVEL A PODRIDÃO NOBRE.
- DA UNTUOSIDADE AO VINHO

## **Principais aromas:**

- Mel, pão grelhado, baunilha, flores brancas, figo, citrico, frutas cristalizadas (pêra, damasco, pêsego, ananás, cortiça de laranja) e frutos secos (avelã), Limão, tília, toranja, laranja, açafrão, nota temperada com especiarias



# CEPAS BRANCAS ASSEMBLAGE



*Sonia Petri*

- MUSCADELLE
- TEM SABOR MAIS INTENSO
- PEQUENA AREA
- MAIS USADA EM MONBAZILLAC
- **Principais aromas:**
- Aromas potentes de Moscada, d' acácia, mel, matizes de frutas cristalizadas



# TERROIR



Sonia Petri

- **O terroir é um lugar único e delimitado. É o encontro entre : um micro clima, um solo particular, um ou vários cèpages e as práticas culturais locais.**

O terroir é sempre o encontro entre o viticultor e a natureza. E em *bordelais* a natureza efetivamente fez sua parte porque a vinha dá o melhor dela dos solos pobres. Ela planta profundamente suas raízes para procurar a água. Esta procura limita o seu vigor e aumenta a concentração das uvas.

O viticultor escolhe a videira adequada e a sua densidade de plantação em função do solo (grave, calcário, argila, etc.) e da exposição de cada parcela.

Seguidamente adapta as suas práticas vinícolas às condições climáticas até às vindimas.

A diversidade geológica e geográfica do *bordelais*, a presença benéfica do oceano, dos rios e da floresta determinaram um rico mosaico de vinhedos. São capazes de produzir uma paleta espantosamente variada de vinhos tintos, vinhos brancos secos ou licorosos. Certamente o mas rico de uma mesma região de produção.



# TERROIR



Sonia Petri

**AOC-Bordeaux:** estão presentes sobre toda a zona vinícola de Bordeaux. A grande variedade dos solos corresponde a um grande número de videiras perfeitamente adaptadas.

**Médoc & Graves:** a vinha é plantada em solos de rolos e areia grossa bem drenada, sobre terraços que armazenam o calor e o restitui durante a noite.

**Blanc D'Or:** em redor de Sauternes, a elaboração destes vinhos raros é possível pelos nevoeiros preciosos nascidos de uma ínfima diferença de temperatura entre Garonne e o seu afluente o Ciron. Favorecem com efeito o desenvolvimento da "pourriture noble" (*botrytis cinerea*) que transforma os vinhos de ouro.

**Blanc Secs:** encarnam o encontro feliz do Sauvignon com terras argilo-calcárias entre Garonne e Dordogne. Os vinhos são nítidos, ricos e frutados. A imagem do seu terroir.

**Côtes de Bordeaux:** pendurados às inclinações ensolaradas perto dos rios, produzem vinhos frutados, vigorosos com uma redondeza excepcional.

**Saint-Emilion-Pomerol-Fronsac:** feitos exclusivamente nesta região, o Merlot dá vinhos inimitáveis e suntuosos, conhecidos no mundo inteiro.

## Appellations D'Origine Controlées A.O.C



Sonia Petri

- ✓ Bordeaux é o maior distrito do mundo em produção de vinhos finos. Conta com mais de 13 mil vinícolas e 57 *appellations d 'origine* (denominações de origem), o que representa 25% das denominações da França. A maior parte de seus vinhos são produzidos por uma mistura de 3 variedades de uvas, em média, em proporções definidas pelo produtor.
- ✓ A classificação mais importante dos vinhos de Bordeaux foi a de 1855. Nela, 59 *châteaux* foram avaliados como *Crus Classés* - de premiers a cinquièmes crus - de acordo com os preços que eles alcançaram nos 100 anos anteriores a 1855.
- ✓ Na época, os *premiers crus* eleitos foram Château Lafite, Château Latour, Château Haut-Brion e Château Margaux. O Château Mouton teve de esperar mais 118 anos para chegar ao topo deste ranking, por uma concessão especial obtida pelo barão Philippe de Rothschild (1973).

## Principais regiões



*Sonia Petri*

**Graves**: produz os melhores brancos secos da região; já os tintos têm aroma de pimenta e tabaco. O vinho mais conhecido é o tinto **Château Haut-Brion**.

- **Médoc**: localização dos melhores tintos e também mais nobres, onde reina a uva Cabernet Sauvignon. Os mais conhecidos são: os **Châteaux Margaux, Lafite-Rothschild, Latour e Mouton-Rothschild**.

# PRODUÇÃO



*Sonia Petri*

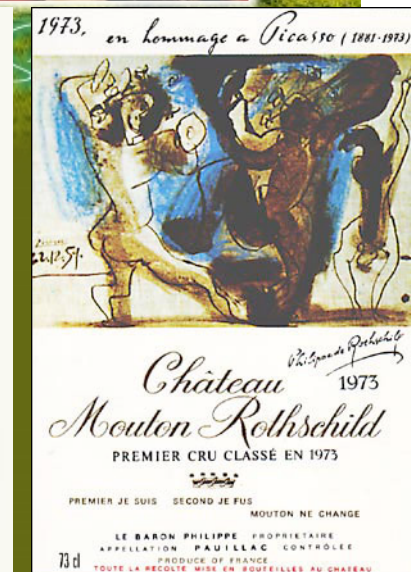
<b>• Categoria</b>	<b>% de la</b>
<b>• surface totale</b>	
<b>• Bordeaux &amp; Côtes</b>	<b>55,9%</b>
<b>• Medoc &amp; Graves</b>	<b>16,0%</b>
<b>• Libournais ( Saint Emilion, Pomerol.....)</b>	<b>11,0%</b>
<b>• Blancs Secs ( toutes les regions)</b>	<b>12,9%</b>
<b>• Vins Liqueureux</b>	<b>4,2%</b>



# MEDOC e GRAVES



- Denominações
- Médoc
- Haut-Médoc
- Lustrac-Médoc
- Moulis en Médoc
- Margaux
- Pauillac
- Saint-Julien
- Saint-Estephe
- Graves
- Pessac-Léognan



**1 Cru Classé**

# MEDOC E GRAVES



- Esta família de AOC contém todas as zonas vinícolas da Rive Gauche da Garonne. O Médoc - ao norte da aglomeração de Bordeaux, e Graves - ao Sul, têm conjuntamente um clima moderado pela proximidade do Oceano Atlântico, assim como um solo composto de gravas, areia e pedrinhas que provêm dos Pyrénées carregados pelo rio Garonne após o aquecimento climático da era *quaternária*.
- A *assemblage* principalmente de Cabernet-Sauvignon e Merlot, os tintos possuem uma constituição sólida, cheia e rica, assim como uma grande aptidão ao envelhecimento.
  - ✓ **Os Médoc:** com forte personalidade, são vinhos potentes, ditos de longa guarda, de acordo com a sua origem, sua safra e como foi conservado.
  - ✓ **Os Graves:** vinhos elegantes, agrupam todos os crus classificados da área graves. Mais leves, graves tintos podem ser bebidos jovens, mas também podem ser conservados ao longo do tempo. Os vinhos tintos de Graves são flexíveis, firmes, ricos e uma bela intensidade aromática. O Merlot domina frequentemente a *assemblage*, é associado geralmente as uvas Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc.

# MEDOC BAS-MEDOC



*Sonia Petri*

- ANTES CHAMADO BAS-MEDOC .
- OS ULTIMOS CASCALHOS ESTÃO DEPOSITADOS DE GRAVES A ST ESTEPHE, OS VINHOS SÃO CONSIDERADOS INFERIORES AQUI.
- GRANDE PROPORÇÃO DE ARGILA PALIDA MAIS ADEQUADA AO MERLOT QUE AO CABERNET
  
- 5580 HECTAREAS DIVIDIDOS NAS COMUNAS: BEGADAN ( 1/3 DA PRODUÇÃO), SAINT-YZANS, PRIGNAC, ORDONNAC, BLAIGNAN, SAINT CRISTOLY, SAINT SAINT -GERMAIN

# SAINT ESTÈPHE



*Sonia Petri*

- A MAIS RURAL , 6 PEQUENOS VILAREJOS EM ESCOSTAS INGREMES
- 1255 HECTAREAS, MAIORIA CRUS BOURGEOIS.
- SOLOS PESADOS EM QUE SE CULTIVA UMA PROPORÇÃO MAIOR DE MERLOT COM RELAÇÃO A CABERNET SAUVIGNON
- O VINHO TÍPICO MANTÉM UMA COR INTENSA POR BOM TEMPO, DEMORA PARA MOSTRAR SUAS VIRTUDES, E TEM MENOS PERFUME, UM SABOR MAIS ASPERO E MAIS FORTE QUE O PAULLIAC. SÃO OS SOLDADOS RASOS DO EXERCITO ARISTOCRATICO.
- EX: CHATEAU COS D'ESTORNEL(3ÉME), CHATEAU CALON-SEGUR(3ÈME)
- MELHOR: CHATEAU MONTROSE (2ÉME)



# PAUILLAC



Sonia Petri

- CIDADE BEM SILENCIOSA ÀS MARGENS DO GIRONDA.
- RESUME AS QUALIDADES DE TODOS OS TINTOS DE BORDEAUX
- TRES PREMIERS CRUS: CHATEAU LAFITE-ROTHSCHILD, CHATEAU LATOUR, CHATEAU MOUTON-ROTHSCHILD
  
- Vinhos ricos, densos e profundos, sedosos. Demonstram muita fineza, de uma grande distinção e possuem *bouquets* delicados. A sua variante aromática evoca cereja preta, alcaçuz, crema groselhas pretas, rosa, íris, cedro, defumado, incenso. Em geral, são muito vigorosos e é necessário deixar o tempo ao tempo para poder apreciá-lo plenamente.

# SAINT JULIEN



Sonia Petri

- ✓ MENOR ENTRE AS DENOMINAÇÕES COM 910 HECTARAS
- ✓ NENHUM PREMIER, NENHUM 5ÈME
- ✓ PLANALTO DE CASCALHO A BEIRA DO RIO
- ✓ UMA DAS PRINCIPAIS LOCALIDADES DE BORDEAUX, BEYCHEVELLE
  
- ✓ OUTROS IMPORTANTES: CHATEAU GLORIA EXEMPLO DE NÃO CLASSIFICADO COM MUITA QUALIDADE
  
- ✓ Notáveis pela densidade do seu belo pigmento encarnado-rubis, vinhos desta denominação oferecem uma variação aromática intensa e complexa. As notas de mirtilo e groselhas pretas, amora, ameixa, tabaco e alcaçuz dominam. Com o tempo, aparecem agradáveis aromas terciários como o couro, a pele ou a trufa. Em boca é denso, amplo, com taninos potentes embora finamente tramados, muito veludo. Cabernet Sauvignon é a principal videira da *assemblage*. E associado ao Merlot e, em menor escala, Cabernet Franc. O seu potencial de guarda é importante.



LISTRAC  
MOULIS



*Sonia Petri*

- DUAS DENOMINAÇÕES, CADA UMA COM A SUA
- POSSUEM MAIS VIGOR QUE CHARME
- NENHUM PREMIER CLASSIFICADO
- LONGE DO RIO
- POSSUE OTIMOS CRUS BOURGEOIS
- EX: CHATEAU CLARKE, CHATEAU MAUCAILLOU
- CHATEAU FONREAUD(LE Cygne melhor branco)

# MARGAUX



*Sonia Petri*

A AOC Margaux abrange uma area muito mais ampla que o Vilarejo:

As comunas de Margaux mais as comunas vizinhas de Cantenac, Labarde, Arsac e Soussans

São 1408 hectareas: terras arenosas e calcarias

1 premier cru e 20 crus classes

Ao Lado do Chateau Lafite

Os vinhos de Margaux nunca são robustos mas são caracterizados por uma rara generosidade, uma fineza de *bouquets*, delicados e complexos que misturam harmoniosamente aromas de frutas, florais e especiarias. A Cabernet afirma força que se traduzem pela bela persistência aromática, sem aspereza, são excelentes vinhos de longa guarda. É associado ao Merlot, o Malbec ou o Petit Verdot continuam a ser muito minoritário, mas às vezes são utilizados em preciosos apoios.

# HAUT MEDOC



*Sonia Petri*

- É UMA DENOMINAÇÃO MAIS GENÉRICA PARA A ÁREA QUE ENCAPSULA AS COMUNAS MAIS FAMOSAS. SEUS VINHOS VARIAM EM QUALIDADE: ALGUNS SÃO EQUIVALENTES AOS MELHORES DO EXTREMO SUL, ONDE SE DESTACAM O CHATEAU LA LAGUNA, CHATEAU CANTEMERLE. OUTROS SÃO, APENAS EM TEORIA, SUPERIORES AOS MELHORES VINHOS DO MEDOC.
- COM 4.390 HECTAREAS
- EX: CHATEAU CARONNE- STE GEMME
  
- **Haut Medoc:** Bela complexidade aromática, os vinhos de Haut-Médoc revelam magníficos aromas de frutas vermelhas e pretas, bem como de alcaçuz, com, às vezes, um toque de menta ou especiarias. Criados em barris de carvalho, apresentam então um elegante e muito agradável arborizado. São vinhos vivos, brilhantes, generosos e potentes, mas sem excessos.

# GRAVES



- O VINHO COMEÇOU A SER PRODUZIDO EM BORDEAUX NA ÁREA EM QUE HOJE SE ENCONTRAM A CIDADE E SEUS SUBURBIOS. GRAVES FOI O NOME DADO A TODA ÁREA URBANA À MARGEM ESQUERDA
- 5040 HECTAREAS DE SOLO EMPEDRADO DAÍ O NOME, MAS COM AREIA E ARGILA, BRANCA E VERMELHA
- 2/3 DE VINHO TINTO
- 1/3 DE BRANCOS
- GRAVES TEM MATURAÇÃO MAIS RÁPIDA E SÃO TERROSOS
- MAIS IMPORTANTE COMUNA: PESSAC LEOGNAN
- CHATEAU LAVILLE-HAUT BRION MELHOR BRANCO

*Sonia Petri*

# VINHOS BRANCOS SECOS



*Sonia Petri*

Destes AOC, encontram-se vinhos de qualquer categoria:

Vinhos simples, fáceis de beber, e outros de primeira categoria, classificados nos terroirs de Graves.

A denominação *Vins Blancs Secs* de Bordeaux agrupa todos os vinhos brancos secos produzidos na Gironde, incluindo nas zonas de denominações específicas aos tintos (Médoc e Libournais, entre outros) ou licorosos (Sauternes, entre outros).

Esta família representa 8% da Bordeaux e agrupa 12 AOC.

Entre-Deux-Mers

Entre-Deux-Mers-Haut-Benauges

Bordeaux Blanc Sec

Bordeaux-Haut-Benauges

Blaye

Premières Côtes de Blaye

Côtes de Bourg

Bordeaux-Côtes de Francs

Graves

Pessac-Léognan

Graves de Vayres

Crémant de Bordeaux



# PESSAC- LEOGNAN BRANCOS



*Sonia Petri*



- ✓ **Pessac-Léognan e Graves:** vêtent de um ouro ligeiro que se intensifica com a idade. O seu nariz é intenso e exala uma pálete aromática particularmente rico: flor, avelã, citrinos, de acácia, cera de abelha e nectarina... Em boca, são complexos e de bom equilíbrio entre vivacidade e fruta, redondeza e potência. São dotados de uma grande persistência aromática e a sua final é um festival de sensações. Vinhos potentes, os vinhos brancos secos destas denominações são particularmente aptos à uma criação em barris de carvalho, bem como o envelhecimento.
- A montagem deve comportar um mínimo de 25% de Sauvignon. Esta videira é associada ao Sémillon.



# BRANCOS SECOS



*Sonia Petri*

- ✓
- ✓ **Bordeaux e Bordeaux Secs:** Tem pigmentos de uma cor palha mais ou menos dourada. Desenvolvem elegantes perfumes frutados e florais. O seu aroma de citrinos (limão) é apoiado por notas de flores brancas e frutas branca (pêssego). Em boca, demonstram vivacidade, com a redondeza, da potência e um belo equilíbrio. Na assemblage as duas principais videiras, freqüentemente à igualdade, são o Sauvignon e o Sémillon. O Muscadelle vem em resto para trazer aromas selvagens e fortes.

# CLASSIFICAÇÃO DE 1855



*Sonia Petri*

- **A classificação de 1855**

Em 1855, por ocasião da Exposição Universal de Paris, Napoléon III pede a cada região vinícola que apresente vinhos que estabeleçam uma classificação. Esta primeira classificação oficial, refere-se a 61 vinhos tintos do Médoc e Graves e 26 licorosos da região de Sauternes.

- **Já há três séculos**

- A noção Cru apareceu no século XVII. Reconhece o valor de um solo e dos vinhos dele procedentes.
- Naturalmente, uma cotação verbal instaura-se entre profissionais. Os corretores constituem seguidamente uma cotação mais formal. Avaliam o gosto dos vinhos, a qualidade e a originalidade dos crus. Em 1742, as notas dos corretores Tastet-Lawton e as anotações de 1787 de Thomas Jefferson, embaixador e futuro presidente dos Estados Unidos, confirmam a importância destas cotações.

# CLASIFICAÇÃO DE 1855



*Sonia Petri*

- **Médoc et Graves**

- A classificação de 1855 conta 1 Cru Graves (Chateau Haut Brion) e 60 Crus do Médoc. Repartem-se da maneira seguinte:

- 5 Premiers Crus
- 15 Deuxièmes Crus
- 14 Troisièmes Crus
- 10 Quatrièmes Crus
- 18 Cinquièmes Crus.

- **Sauternes et Barsac**

- Paralelamente, 26 brancos licorosos da região Sauternes e Barsac também foram classificados em 1855:

- 1 Premier Cru Supérieur
- 11 Premiers Crus
- 14 Deuxièmes Crus.

# CLASSIFICAÇÃO DE GRAVES



- Os 16 melhores Terroirs Graves, situados sobre a denominação Pessac-Léognan, foram objetos de uma classificação em 1953 e seguidamente, em 1959.
- **100 anos após**
- **A classificação dos Graves ocorreu um século após a do Médoc e foram estabelecidos os seguintes dos critérios semelhantes.**
- Iniciado pelo Sindicato de Defesa da Denominação Grave, foi confiado pelo Instituto Nacional das Denominações de Origem (INAO) a uma comissão de corretores.
- **Classificado duas vezes**
- Uma deliberação oficial elaborou uma primeira lista em 1953. Foi revista e completa em 1959.
- O Chateau Haut Brion faz parte da classificação Graves e a classificação Grandes Crus de 1855. É o único vinho de Bordeaux a ser classificada duas vezes.

# CRU CLASSE DE GRAVES



*Sonia Petri*

- Château HAUT-BRION
- *Premier Cru Classé de Graves rouge en 1855 et 1973*
- Château BOUSCAUT
- Château CARBONNIEUX
- Domaine DE CHEVALIER
- Château COUHINS
- Château COUHINS-LURTON
- Château DE FIEUZAL
- Château HAUT-BAILLY
- Château LA MISSION HAUT-BRION
- Château LA TOUR HAUT-BRION
- Château LATOUR-MARTILLAC
- Château LAVILLE HAUT-BRION
- Château MALARTIC-LAGRAVIÈRE
- Château OLIVIER
- Château PAPE CLÉMENT
- Château SMITH HAUT LAFITTE



# CRU BORGEOIS



Sonia Petri

O século XII, sob dominação inglesa, vê aparecer em Bordeaux seus primeiros *Bourgeois*.

Goza de direitos e privilégios, nomeadamente uma isenção de despesas sobre os vinhos da sua vinha.

Ricos comerciantes podem adquirir no Médoc excelentes terras vinícolas às quais se dá o nome *Crus Bourgeois*.

Em 1932, 444 domínios são consagrados oficialmente *Crus Bourgeois* pelo Sindicato dos Corretores de Bordeaux. Mas após a Segunda Guerra Mundial o frio forte de 1956, seu número caiu a 94.

O desenvolvimento excepcional dos vinhos de Bordeaux nos anos 80-90 coloca *Crus Bourgeois* na frente da cena.

Em 2000 uma deliberação do Ministério da Agricultura vem por último oficializar o quadro regulamentar *Crus Bourgeois*.

Após um novo procedimento em 2003, uma nova classificação de 247 Crus é estabelecida segundo três categorias hierárquicas:

9 Crus Bourgeois Exceptionnels

87 Crus Bourgeois Supérieurs

153 Crus Bourgeois.

# CRU BOURGEOIS



Sonia Petri

- **Uma avaliação muito rigorosa**
- A nova classificação, susceptível de revisão a cada 12 anos, comporta regras estritas. O júri dispõe das 6 últimas safras já postas em garrafa. São provadas anonimamente por denominação.  
A avaliação cru contém além disso 6 critérios:
  - Natureza do terroir
  - Natureza da videira
  - Cuidados trazidos à cultura, à vinificação, ao comportamento e à apresentação geral da exploração
  - Condições do engarrafamento
  - Constância na qualidade do produto
  - Notoriedade do Cru
- **Uma vantagem econômica no Médoc**
- *Crus Bourgeois* do Médoc têm uma importância econômica significativa em Bordeaux: 40 milhões de garrafas são vendidas através do mundo. Representam 2400 empregos e 44% das vinhas do Médoc.

# CRU ARTISAN



Sonia Petri

- Em Médoc, a denominação *Crus Artisans* existe a mais de 150 anos ao lado dos grandes domínios classificados.
- A edição 1868 de "Bordeaux e os seus vinhos" de Cocks e Féret menciona a sua qualidade. São frequentemente propriedades com menos de cinco hectares onde a paixão do vinho sobreviveu às guerras, às crises econômicas e o êxodo rural.

Em 2002, os poderes públicos definiram as condições de uma classificação Crus Artisans nas oito denominações do Médoc:

- As propriedades classificadas devem ser estruturas familiares e agrupadas em uma mesma entidade a viticultura, a vinificação e a comercialização dos vinhos, respeitando as normas dos AOC.

- **Apenas 44 crus**

Desde Janeiro de 2006, após degustações das suas últimas safras por um júri profissional, 44 propriedades dos AOC, obteve o título *Cru Artisan*.

- Representam hoje 340 hectares de vinhas em produção.



# CONTATO



*Sonia Petri*

- SONIA PETRI
- ENÓLOGA SOMMELIÉRE
- CHEF F.I.C. E CONSULTORA DE GASTRONOMIA ITALIANA
  
- ENOGASTRONOMIADECLASSE@GMAIL.COM