

DOCUMENTO DE PRENSA
2012

LOS VINOS DE CENTRE-LOIRE

SANCERRE, POUILLY FUME, MENETOU-
SALON, QUINCY, REUILLY, COTEAUX DU
GIENNOIS, CHATEAUMEILLANT,
POUILLY-SUR-LOIRE

Presentación: los viñedos de Centre-Loire	<i>page 2</i>
Las variedades de Centre-Loire	<i>page 3</i>
La viña	<i>page 4</i>
Las vendimias y las vinificaciones	<i>pages 4-5</i>
Sancerre	<i>pages 6</i>
Pouilly Fumé y Pouilly-sur-Loire	<i>page 7-8</i>
Menetou-Salon	<i>page 9</i>
Quincy	<i>page 10</i>
Reuilly	<i>page 11</i>
Coteaux du Giennois	<i>page 12</i>
Châteaumeillant	<i>page 13</i>
Anexo I: los vinos de Centre-Loire en cifras	<i>pages 14-15</i>
Anexo II: los años de cosecha en Centre-Loire	<i>pages 16-23</i>

Contacto de Prensa:

Benoît Roumet

B.I.V.C. (Bureau Interprofessionnel des Vins du Centre)
9, route de Chavignol 18300 Sancerre
Tel. : 0033 248 785 107 / Fax. : 0033 248 785 108
benoit.roumet@vins-centre-loire.com
www.vins-centre-loire.com

LOS VIÑEDOS DE CENTRE-LOIRE

Los viñedos de Centre-Loire se hallan en el corazón de Francia, en las colinas y laderas situadas junto al río Loira y en el valle del Cher, donde la viña se cultiva desde hace más de 2000 años.

Hoy en día, estos viñedos abarcan una superficie de 5.400 hectáreas, que dan lugar a 8 Denominaciones de Origen Controladas (*Appellations d'Origine Contrôlée (AOC)*), más o menos conocidas de la gente, cada una con su propia personalidad y tipicidad: **Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant y Pouilly sur Loire.**

Las bodegas de Centre-Loire han conservado el carácter familiar de su identidad. De este modo han preservado su autenticidad y sus raíces. Sin embargo, los viticultores han sabido hacer evolucionar sus bodegas y sus viñas sin dejar de respetar el medio ambiente, con el objetivo común de encontrar la mejor expresión de cada uno de los terruños que componen el viñedo de Centre-Loire.

En este paisaje de pequeños valles de suaves pendientes, las viñas se encuentran en las laderas, colinas y mesetas modeladas por los ríos Loira y Cher. Las ondulaciones de las colinas y valles, característicos de esta región, crean microclimas que favorecen la diversidad de los vinos.

El clima es de tipo templado continental, con grandes variaciones térmicas que van desde -1° C en invierno a +26° C en verano. La pluviometría es de 600 a 800 milímetros.

Todos estos vinos tienen como rasgo común la frescura y la fineza y un sabor afrutado, pero cada uno muestra una expresión distinta de una misma variedad.

E l P l a c e r d e u n v i n o ...

Al degustar vinos de estos 7 viñedos, partimos para un viaje a través de las diferentes expresiones de una misma variedad. La uva sauvignon blanca, variedad reina de la región, revela con talento la diversidad de los terruños de los viñedos de Centre-Loire. La variedad pinot negra, embajadora de los vinos tintos de Centre-Loire, descubre su ligereza, sus perfumes de frutas rojas y sus notas delicadamente especiadas. Las variedades gamay y pinot gris completan la ampelografía de la región. Así pues, en el corazón de Francia, estos vinos forman una misma familia con rasgos comunes, como la frescura, la finura y el toque afrutado. Sin duda es un placer degustar estos vinos.

L A S V A R I E D A D E S D E C E N T R E - L O I R E

S a u v i g n o n b l a n c a

La variedad sauvignon se encuentra principalmente en los viñedos del Sudoeste y en Centre-Loire, de donde es históricamente originaria. Esta variedad adquirió carta de nobleza a principios del siglo XX, durante la repoblación de los viñedos después de la filoxera.

Es la variedad más importante de la región (75%).

Debido a las condiciones climáticas (zona septentrional) y a la diversidad de los terruños, la uva sauvignon blanca madura muy lentamente en esta región, lo que favorece el desarrollo de aromas de cítricos y la finura característica de esta variedad.

Según el tipo de suelo de los viñedos de Centre-Loire, la uva sauvignon se expresará de forma distinta. Las tierras arcilloso-calcáreas (Kimeridgiano) dan vinos con más cuerpo, incluso opulentos, que requieren un poco de tiempo para expresarse y desarrollar sus complejos aromas. En terrenos guijosos, la uva **sauvignon** da **vinos afrutados y aromáticos**, con sabor ya desde su primera juventud. El sílex confiere rectitud a los vinos y una elegancia que da un toque mineral a los **aromas intensos y tipificados** que se revelan de forma progresiva. Los terrenos arenosos y guijosos proporcionan **frescura** y un **sabor afrutado**.

En definitiva, de los aromas de cítricos (naranja, pomelo) pasamos al de flores blancas (de acacia, de tilo); de los olores de menta o de pino al de frutas blancas más maduras (melocotón).

P i n o t n e g r a

Variedad roja de las regiones septentrionales, la uva pinot negra es precoz y de maduración lenta. Adaptada a los terrenos arcilloso-calcáreos y a los climas continentales, esta variedad es de estructura y color delicados. Esto hace que requiera un cuidado especial para que se expresen su finura y elegancia.

Una fermentación de duración media proporciona **vinos tintos ligeros y afrutados** que desarrollan aromas de frutas rojas, mientras que una fermentación más larga dará vinos con una estructura más afirmada así como un buqué más potente.

Prensada directamente o con una maceración corta de algunas horas, la uva pinot negra da vinos rosados delicados con aromas de frutas blancas y secas, de un color “ojo de perdiz” o “piel de cebolla”, muy característico de la región.

G a m a y (en ensamblaje en Châteaumeillant y Coteaux du Giennois)

Vinificada en rosado, da **vinos frescos y aromáticos**, mientras que si se realiza la vinificación tradicional, por fermentación, se obtienen **aromas de frutas muy maduras** y vinos **ligeros y frescos**.

G a m a y (Coteaux du Giennois y Reully)

Vinificada en rosado, se caracteriza por un vino de color rosa pálido, de **aroma discreto** y de una **finura** asombrosa.

P i n o t g r i s (Coteaux du Giennois y Reully)

Uva cultivada en el pueblecito de Pouilly-sur-Loire para abastecer el mercado principal de París (les Halles) en pleno siglo XIX, subsiste en menos de 31 hectáreas y da un vino **fresco y ligero**.

LA VIÑA

Las viñas se ponen en espaldera. Aunque el sistema de poda es el Guyot sencillo, actualmente se prefiere la poda en cordón de Royat, que consiste en dejar 5 ramas cortas con 2 yemas lo que confiere a la planta la aptitud para luchar contra las enfermedades de la madera.

Los viticultores han sabido hacer evolucionar sus bodegas y sus viñas, sin dejar de **respetar el medio ambiente**, por lo que en los nuevos decretos de denominación han decidido dejar de utilizar determinadas moléculas, como los herbicidas de extracción, y han preferido trabajar el suelo o recurrir a herbicidas de contacto. Asimismo, para la protección fitosanitaria, se han formado numerosos grupos de lucha sostenible, en los que se reflexiona colectivamente sobre una defensa eficaz y respetuosa del medio ambiente. Se observa también el desarrollo de métodos biológicos y biodinámicos.

LA VENDIMIAS Y LAS VINIFICACIONES

Las vendimias empiezan con las variedades más maduras. Concretamente, empiezan entre finales de septiembre y principios de octubre, con las denominaciones del oeste, Quincy y Reuilly, continúan con Menetou-Salon y concluyen con Sancerre, Pouilly-Fumé, Coteaux du Giennois y Châteaumeillant.

En todos los casos, se determina la fecha de recolección a fin de obtener uvas sanas y maduras, situándose los rendimientos medios entre 50 y 65 hectolitros por hectárea.

Los Vinos blancos

Las uvas se prensan con el mayor cuidado para respetar el fruto en la medida de lo posible y para no extraer la parte vegetal. La mayoría de las bodegas disponen de prensas neumáticas. El zumo obtenido, llamado mosto, se sulfita y luego se decanta. Esta operación, denominada desfangado, dura entre 12 y 24 horas. El mosto aclarado que se obtiene se coloca en una tina donde se realiza la fermentación a una temperatura media controlada, comprendida entre los 18° C y los 22° C. El control de la temperatura de fermentación ha sido una de las evoluciones más importantes experimentadas durante los últimos 20 años, permite fermentaciones de larga duración y proporciona aromas más finos e intensos.

Una vez finalizada la fermentación se efectúa un primer trasiego para retirar los posos o sedimentos gruesos. Con mucha frecuencia, el proceso de maduración o envejecimiento del vino continúa sin retirar los sedimentos finos.

El vino procedente de las primeras fermentaciones se embotella en la primavera siguiente después de las operaciones de clarificación y de estabilización. Los vinos más complejos tendrán que esperar aproximadamente un año antes de ser embotellados.

Los Vinos tintos

El despalillado se efectúa total o parcialmente. Las uvas se echan en las tinas para su maceración y fermentación. La fermentación varía en función del vino que quiera obtener el viticultor. Cuanto más dure la fermentación y cuantas más sean las operaciones de remontado y de bazuqueo de las uvas más concentrado será el vino. Contrariamente, cuanto más ligero se quiera un vino, más

corta deberá ser la fermentación y menor el número de operaciones de remontado y de bazuqueo.

Después de esta maceración, se descuba y se prensa el hollejo restante en la tina. Entonces podrá comenzar la fermentación maloláctica; una vez terminada se efectúa un primer trasiego y un sulfitado que permitirá estabilizar el vino. Posteriormente se efectúan varios trasiegos durante las diferentes fases de clarificación.

Los primeros embotellados tienen lugar en la primavera siguiente. Para los vinos criados en barricas de roble habrá de pasar un año antes de esta operación.

L o s V i n o s r o s a d o s

Los vinos rosados se obtienen tanto por prensado directo como por sangrado (maceración durante algunas horas). El tiempo de contacto es corto, lo que explica que el vino tenga el color de piel de cebolla.

Las fermentaciones se efectúan seguidamente de la misma forma que para los vinos blancos, es decir controlando que las temperaturas estén entre 18 y 22° C.

Los vinos rosados de presión son frescos, elegantes, con aromas de frutas blancas, mientras que los vinos rosados de sangrado (maceración durante varias horas) desarrollan un carácter más vinoso.

SANCERRE – DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 1936

El viñedo de Sancerre, que domina el río Loira desde lo alto de su pico, se extiende por magníficas colinas adaptadas perfectamente a las viñas, bien orientadas, expuestas y protegidas a la vez, cuyos suelos calcáreos y silíceos contribuyen a la magnífica calidad de los vinos. Las **dos variedades que predominan** en Sancerre son la uva **sauvignon blanca** y la uva **pinot negra**, que dan unos vinos blancos frescos, finos y afrutados, unos vinos rosados tiernos y sutiles y unos tintos perfumados y redondos.

U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

Ya en el año 582, Grégoire de Tours menciona la existencia del viñedo de Sancerre en sus escritos. En el siglo XII, el viñedo experimenta un desarrollo considerable gracias a los monjes Agustinos de Saint Satur y a los Condes de Sancerre, y produce un vino tinto de gran reputación, considerado por el Duque Jean de Berry como el mejor vino del reino.

Este viñedo, constituido principalmente por uvas pinot, fue destruido por la filoxera a finales del siglo XIX. Posteriormente se replantó la uva sauvignon, que se adaptó bien al clima y sustituyó a la uva pinot. El terruño y el hombre produjeron un vino de calidad que fue reconocido desde el segundo decreto de Denominación de Origen Controlada, en 1936. En 1959, los vinos tintos y rosados, procedentes de la uva pinot negra, fueron a su vez clasificados en la denominación de origen.

E l v i ñ e d o

El viñedo de Sancerre tiene una extensión de **2 926 hectáreas**, en la orilla izquierda del río Loira, y abarca 14 términos municipales (Bannay, Sainte Gemme, Bué, Sancerre, Crézancy, Sury en Vaux, Menetou-Ratel, Thauvenay, Ménétréol, Veaugues, Montigny, Verdigny, Saint-Satur, Vinon. Además pueden citarse tres aldeas muy conocidas: Amigny, Chavignol y Maimbray. El viñedo de Sancerre se compone de un relieve de colinas de las que forma parte el “pico de Sancerre” y la depresión del valle del Loira. La erosión intensa ha provocado la formación de 3 tipos de suelo (tierras blancas, tierras guijosas y tierras arcillosas) que favorecen el cultivo del vino de Sancerre.

L a d e g u s t a c i ó n

Los **vinos blancos de Sancerre**, **vivaces** y muy **afrutados**, proponen aromas en los que se mezclan la mineralidad y los cítricos. El ataque es rico y redondo. Los **vinos tintos** ilustran las virtudes de la uva pinot negra que tiene un **buqué de cereza y guinda**. En boca son firmes, llenos y largos.

A l g u n a s c i f r a s

Producción total 2011: 176 900 hl

- Blancos: 143 221 hl
- Tintos: 21 008 hl
- Rosados: 12 671 hl

Superficie total de producción: 2 894.7 ha

Repartición de las ventas en volúmenes 2010-2011: Francia 45 % y exportación 55 %

350 viticultores, 25 comerciantes-productores, una bodega cooperativa.

POUILLY FUMÉ - AOC EN 1937

POUILLY-SUR-LOIRE - DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 1937

Situado en Berry y Borgoña, en el *Pays Nivernais*, el viñedo de Pouilly se enorgullece de tener dos denominaciones de origen controladas.

En los 7 términos municipales, dos variedades reinan en las viñas: la variedad sauvignon blanca, llamada localmente Blanc Fumé y la variedad chasselas con la que se elabora la denominación de origen Pouilly-sur-Loire.

U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

La primera noticia de la existencia del viñedo de Pouilly data del siglo V.

El viñedo, que fue implantado por los monjes en el siglo XII (una parcela que mira al río Loira se sigue llamando la “Celda de los monjes”), verá aumentar esta influencia monástica durante la cesión del feudo de Pouilly a los benedictinos de la Caridad, por 3.100 *sous* (moneda de la época) y un marco de plata.

La apertura del canal de Briare, en 1642, orienta resueltamente el comercio de vinos hacia París.

De 1860 a 1890, el viñedo se dedica a la producción de chasselas como uva de mesa, para proveer el principal mercado de París, gracias al ferrocarril que llega a Pouilly en 1861. Después de la filoxera, se establece la delimitación del área de producción, en 1929, y los vinos procedentes de dos variedades (sauvignon blanca para el Pouilly Fumé y chasselas para el Pouilly-sur-Loire) obtendrán la denominación de origen controlada en 1937.

E l v i ñ e d o

El viñedo de Pouilly se extiende a lo largo de 1 262 hectáreas, en la orilla derecha del río Loira, y abarca 7 términos municipales:

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| -Garchy | -Mesves sur Loire |
| -Pouilly-sur-Loire | -St Andelain |
| -St Laurent | -St Martin sur Nohain |
| -Tracy sur Loire | |

Los terrenos más antiguos son del periodo Jurásico y tienen unos 160 millones de años de antigüedad. Se trata de depósitos marinos calcáreos con fósiles (restos de organismos y de conchas), testimonio de tiempos pasados. A finales del Cretácico, la región sufrió una poderosa fase erosiva. Los depósitos calcáreos se disolvieron parcialmente y dejaron residuos más o menos arcillosos (arcillas con sílex). Por aquel entonces, una gran fase tectónica tiraba de Europa Occidental de oeste a este y creaba la fosa del Loira, al mismo tiempo que aparecían numerosas fallas de dirección norte-oeste que esculpían el accidentado relieve actual.

Finalmente, en el área de viñedos pueden distinguirse 4 tipos de suelos muy distintos:

- Las calcáreas de Villers de l'Oxfordien (terrenos guijosos)
- Las margas con pequeñas ostras del Kimeridgiano (Tierras blancas)
- Las calcáreas del Barrois du Portlandien (terrenos guijosos)
- Las arcillas con sílex del cretácico (Sílex)

L a d e g u s t a c i ó n

En nariz, los Pouilly Fumé suelen desprender aromas de retama y pomelo. El pedernal también está presente en los vinos procedentes de tierras con sílex. Son vinos para beber en su primera juventud pero que, en determinadas *cuvées*, presentan potenciales de envejecimiento muy buenos. Los Pouilly-sur-Loire son ligeros y frescos, vinos “para aplacar la sed” en el sentido noble del término, que los hacen agradables y de fácil entrada.

A l g u n a s c i f r a s

Pouilly Fumé: Producción total 2011: 77 916 hl

Pouilly-sur-Loire: Producción total 2011: 1 731 hl

Pouilly Fumé: Superficie total de producción: 1 257 ha

Pouilly-sur-Loire: Superficie total de producción: 31 ha

Repartición de las ventas en volúmenes en 2010-2011: Francia 47,5% y exportación 52,5%
130 viticultores, 10 comerciantes-productores, una bodega cooperativa.

MENETOU – SALON – DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 1959

Cerca de Bourges se encuentran los viñedos de Menetou-Salon.

U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

Las actas de los años 1063 y 1100 demuestran que el Señor de Menetou donó a diferentes órdenes religiosas de la región, y en particular a la célebre Abadía de Saint-Sulpice-Lès-Bourges, unas viñas situadas en Clos de Davet. Asimismo, en 1190, Hugues de Vèvre, Señor de Menetou-Salon, donó unas viñas a la Abadía de Loroy.

Los escritos antiguos relatan que el vino procedente del viñedo Menetou-Salon fue uno de los mejores presentes de la mesa señorial del gran tesorero Jacques Cœur, quien adquirió el Señorío de Menetou en 1450. Se dice también que cuando Agnès Sorel, favorita de Charles VII, iba a descansar al castillo, gustaba de apreciar los encantos del vino de “Clos de la Dame”.

E l v i ñ e d o

Con un sindicato vitícola que data de 1890, el viñedo de Menetou-Salon tiene actualmente una extensión de **473 hectáreas**, que comprende 10 términos municipales: Menetou-Salon, Quantilly, Aubinges, Saint-Céols, Morogues Soulangis, Parassy, Vignoux-sous-les-Aix, Pigny, Humbligny.

El viñedo de Menetou-Salon se halla sobre sedimentos calcáreos que datan del Jurásico superior (Kimeridgiano). Sobre estas colinas bien adaptadas, los suelos son buenos para la producción de las uvas sauvignon blanca y pinot negra.

L a d e g u s t a c i ó n

Los vinos Menetou-Salon blancos son **frescos y afrutados, especiados y almizclados** y reúnen aromas de cítricos y florales. Toques de pimienta y mentolados se despliegan en boca de forma redonda, llena y con una bella largueza.

Los **vinos tintos** despliegan su color rubí, su **suavidad** y su perfume. Dominan las frutas maduras como cereza o ciruela. En boca expresan una gran riqueza con finales de frutas confitadas.

A l g u n a s c i f r a s

Producción total 2011: 28 563 hl

- Blancos: 19 333 hl
- Tintos: 8 081 hl
- Rosados: 1 149 hl

Superficie total de producción: 501 ha

Repartición de las ventas en volúmenes: Francia 86.3% y exportación 13.7%

70 viticultores, 6 comerciantes-productores.

QUINCY – DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 1936

Situado en Champagne Berrichonne, en la orilla izquierda del río Cher, el viñedo de Quincy se extiende por las mesetas recubiertas de arena y de guijos.

En este viñedo sólo se encuentra la variedad **sauvignon**, que produce un vino diferente de los otros viñedos de la región, teniendo en cuenta la naturaleza particular de su suelo.

U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

En un principio, Quincy era una finca que pertenecía a un tal Quintius. Se cuenta que los Biturigios Cubi, cuyo territorio comprendía la ciudad de Quincy, cultivaban ya la viña y que la legaron a los Biturigios Vivisci de la región de Burdeos.

Citado en la bula de Calixto II en 1120, el viñedo de Quincy es sin duda uno de los más antiguos de la región. La variedad sauvignon llegó a Quincy procedente de la Abadía de mujeres de Beauvoir gracias a los monjes de la Orden de Citeaux.

Tras las replantaciones consecutivas a la filoxera, Quincy ha sido el primero de los viñedos de Centre-Loire que ha accedido a la Denominación de Origen Controlada después del primer decreto, en 1936.

E l v i ñ e d o

Al este de Bourges, el viñedo de Quincy está situado en el borde de la meseta que domina el Valle del Cher. La zona que corresponde a esta denominación se extiende por una superficie de cerca de **255 hectáreas**, y abarca los términos municipales de Quincy y Brinay. Una pequeña parte se encuentra en la orilla derecha del Cher, en el lugar denominado Vilallin.

Las viñas están plantadas en una antigua terraza del Cher, compuesta de arenas y guijos, cuyos suelos ligeros se calientan rápidamente. Existen tres tipos de suelos: arenoso-guijoso sobre formaciones arcillosas, arenoso sobre formaciones de arenas rojas y arenoso-cenagoso sobre arenas arcillosas o sobre arcillas más o menos arenosas.

Quincy está bajo la influencia de un clima oceánico alterado, con un reparto regular de precipitaciones estacionales. Situado en Champagne Berrichonne, su clima es relativamente seco (<700 mm/año) y cálido en verano.

L a d e g u s t a c i ó n

El Quincy revela su frescor mediante **cítricos maduros**. Pomelo, sabor mentolado y de pimienta, acacias y flores blancas.

A l g u n a s c i f r a s

Producción total 2011: 9 386 hl

Superficie total de producción: 261,5 ha

Repartición de las ventas en volúmenes: Francia 87,5% y exportación 12,5%

25 viticultores, 1 comerciantes-productores, una bodega cooperativa.

REUILLY - DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 1937

En el corazón de la región de Berry, el viñedo de Reuilly se extiende desde las orillas del Arnon hasta las orillas del Cher. Debido a sus pronunciadas y soleadas colinas y a la calidad de sus suelos y de su entorno, Reuilly estaba predestinado a la plantación de viñedos.

U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

El origen del viñedo de Reuilly se remonta a principios del siglo VII. Dagobert hizo donación de Reuilly, de sus prados, sus campos y sus viñas a los monjes de la Abadía de Saint-Denis. El viñedo de Reuilly que antaño suministró vino a la villa de Bourges la medieval, abastecía también a Vierzon; y sus vinos eran transportados, río abajo por las aguas del Cher en dirección al Loira, hacia Inglaterra y Flandes.

En 1365, el Duque de Berry, hijo del Rey de Francia, editó una carta relativa a la venta de los vinos de Reuilly. Esta carta fijaba asimismo las fechas de vendimia y el derecho de percibir impuestos sobre la venta de los vinos.

A finales del siglo XIX, cuando se llevó a cabo la replantación post-filoxera, hicieron su aparición los sindicatos destinados a defender a los viticultores. Después de un período de inactividad, en los años 80 el viñedo resurgió de nuevo.

E l v i ñ e d o

El viñedo de Reuilly, de **204 hectáreas**, está situado al sudoeste de Bourges y abarca 7 términos municipales situados entre el Indre y el Cher: Reuilly y Diou en el Indre, y Cerbois, Lury-sur-Arnon, Chéry, Lazenay y Preuilly en el Cher.

Las viñas están plantadas en colinas de marga calcárea, con pendientes de inclinación media y en terrazas de guijos y de arena. Principalmente se producen vinos blancos procedentes de la variedad sauvignon. La variedad pinot negra produce vinos tintos y rosados. Generalmente se produce también un vino rosado denominado “gris”, elaborado a partir de la variedad pinot gris.

L a d e g u s t a c i ó n

Frescos y afrutados, los **vinos blancos** revelan aromas florales y vegetales que se funden en boca con redondez. Por su parte, los **vinos tintos** son plenos, envolventes y ligeros, con sabor **afrutado**, mientras que los **rosados de pinot gris** son **tiernos y delicados** y tienen un color rosado muy pálido.

A l g u n a s c i f r a s

Producción total 2011: 10 900 hl

- Blancos: 5 800 hl
- Tintos: 2 850 hl
- Rosados: 2 250 hl

Superficie total de producción: 209 ha

Repartición de las ventas en volúmenes: Francia 87% y exportación 13%
22 viticultores, 1 comerciante-productor.

COTEAUX DU GIENNOIS - DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 1998

En las laderas del Loira, entre Gien y Cosne-sur-Loire, este viñedo funciona a pleno rendimiento para producir vinos auténticos que muestran la originalidad del terruño.

U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

En el año 849, el rey Carlos el Calvo confirmó una donación del Obispo de Auxerre (casas y viñas) al colegio de la iglesia de Saint-Laurent de Cosne. En 1218, la corte real del rey Carlos VI, en París, compraba vinos del Giennois. De 1254 a 1262, el Obispo de Auxerre mandó construir en Cosne un magnífico castillo que incluía una amplia bodega y viñedos.

En esta región se crearon gran número de abadías que contribuyeron a la expansión del viñedo local. Podemos citar la Abadía Cisterciense Roche en Myennes y la Encomienda de los Templarios. De hecho, los orígenes del viñedo de Coteaux du Giennois se encuentran Loira abajo, en las dependencias vitícolas de la célebre Abadía de St-Benoît-sur-Loire, y Loira arriba, en las de la Abadía de la Charité.

E l v i ñ e d o

El viñedo de Coteaux du Giennois está situado en las laderas del río Loira, en los departamentos de Nièvre y Loiret. Las **195 hectáreas** de viñas abarcan 14 términos municipales: Beaulieu, Thou, Bonny, Alligny, Gien, La Celle sur Loire, Briare, Cosne-sur-Loire, Ousson, Myennes, Neuvy, Pougny, Saint-Loup, Saint Père.

Las viñas están plantadas en suelos silíceos o calcáreos, en las laderas del Loira. También se encuentran en antiguas terrazas del Loira en Gien y en prolongaciones de las formaciones geológicas de la zona de Sancerre y de Pouilly, principalmente calcáreas, al este de la falla de Cosne, y silíceas, al oeste con sedimentos de sílex del terciario.

L a d e g u s t a c i ó n

El **vinos blanco** posee sabores mineral, de membrillo y de flores blancas. Los vinos blancos ofrecen bellas expresiones de la variedad sauvignon con **sabores frescos**.

En lo que respecta a los **vinos tintos**, que se obtienen mezclando las variedades pinot negra y gamay, son **finos y afrutados**, con aromas de frutas rojas y negras que desarrollan toques de pimienta. El aspecto apetitoso y perfumado de la variedad pinot negra y la vivacidad de la variedad gamay se equilibran en una mezcla armoniosa. Por su parte, **los vinos rosados, finos y delicados**, con toques ligeros de pimienta, expresan aromas de melocotón de viña.

A l g u n a s c i f r a s

Producción total 2011: 9 396 hl

- Blancos: 5 172 hl
- Tintos: 3 061 hl
- Rosados: 1 163 hl

Superficie total de producción: 202 ha

Repartición de las ventas en volúmenes: Francia 85% y exportación 15%

40 viticultores y una bodega cooperativa.

CHÂTEAUMEILLANT - DENOMINACIÓN DE ORIGEN CONTROLADA DESDE 2010

Situado al sur de Bourges, este antiguo viñedo produce **vinos tintos y rosados** procedentes de terrenos muy tipificados.

U n p o c o d e h i s t o r i a . . .

El origen del viñedo se sitúa en el siglo V. Châteaumeillant fue el Meylan de los Biturigios con la viña “biturica”, el Méliodolanum de Peutiger, nudo de carreteras galo-romano, verdadero almacén de ánforas.

Grégoire de Tours mencionaba este viñedo ya en el año 582. De 1220 a 1275, mediante cartas de franquicia se reglamenta el buen vino, los trabajos y el bando que fija las fechas de vendimia. Este último existe todavía.

A finales del siglo XVIII se importa la vid lionesa y en 1830 se planta la gamay beaujolais que se arraiga de forma duradera.

La reputación de Châteaumeillant se ha creado gracias a su célebre “gris”, vino procedente del prensado inmediato de las uvas gamay.

La calidad de estos vinos fue reconocida en 1965 por un decreto que define el viñedo como VDQS (Vino Delimitado de Calidad Superior). Para 2010 el viñedo es Châteaumeillant AOC.

E l v i ñ e d o

El viñedo de Chateaumeillant, que tiene una superficie de **90 hectáreas**, abarca los términos municipales de Châteaumeillant, Reigny, Saint Maur y Vesdun en el Cher, y de Champillet, Feusilles, Nérot y Urciers en el Indre.

El viñedo de Châteaumeillant está plantado en tierras silíceas con predominio de tierras arenosas y arenoso-arcillosas. Los subsuelos están constituidos por un lecho metamorfoseado compuesto principalmente por asperón o tierra arenisca, micaesquistos y gneis.

L a d e g u s t a c i ó n

Los **vinos tintos** casan los **aromas de frutas maduras** con una boca plena, para terminar con finas notas de pimienta.

Los **vinos rosados**, denominados “grises”, presentan un grano, una **frescura y un sabor afrutado originales**. Los sabores de frutas blancas y de melocotón de viña se funden en notas más azucaradas. Frescos y vivos al paladar, son vinos excelentes para el verano.

A l g u n a s c i f r a s

Producción total 2011: 3 596 hl

- Tintos: 2 754 hl
- Rosados: 842 hl

Superficie total de producción: 95 ha

Repartición de las ventas en volúmenes: Francia 98,5% y exportación 1,5%

7 viticultores y una bodega cooperativa.

LOS VINOS DE CENTRE-LOIRE EN CIFRAS

Superficie total (producción año 2011) del viñedo de Centre-Loire: 5 450 ha.

- Blancos: 4 342 ha.
- Tintos: 768 ha.
- Rosados: 340 ha.

Rendimientos medios en 2011: de 24,2 a 62,1 hl/ha.

8 Denominaciones de Origen Controladas: Sancerre, Pouilly-Fumé, Menetou-Salon, Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Châteaumeillant y Pouilly-sur-Loire.

- 660 declarantes
- 370 estructuras que comercializan vino embotellado
- 33 comerciantes-viticultores
- 5 cooperativas

Volumen de negocios de los Vinos de Centre-Loire en 2010-2011: 140 millones de euros.

Producción de los Vinos de Centre-Loire en 2011: 318 388 hl.

- Blancos: 262 559 hl.
- Tintos: 37 754 hl.
- Rosados: 18 075 hl.

Reparto de las ventas de los vinos de Centre-Loire en 2010-2011: Francia 55 % exportación 45%.

E l M e r c a d o F r a n c é s

Ventas en el mercado francés en 2010-2011:

- valor: 76 millones de euros
- volumen: 157 300 hl.

Comercialización de los Vinos de Centre-Loire en el mercado francés en volumen:

- GMS: 15%
- Restauración: 25%
- Bodegueros: 30%
- Particulares: 30%

Evolución de las ventas en Francia en 2009-2010, en volumen: + 5 %

Las Exportaciones

Exportación de los vinos de la región, en valor y en volumen en 2010-2011

- 64 millones de euros.
- 128 700 hl.

Evolución en 2009/2010 en volumen: + 12 %

Clasificación de los países importadores de Vinos de Centre-Loire en volumen (hl):

País	Blanco	Rosado	Tinto	Total	%
Gran Bretaña	28 514	1 988	279	30 782	26,7%
EE.UU	19 725	795	472	20 994	18,1%
Belgica	15 493	514	1 391	17 398	15,1%
Alemania	10 567	968	76	11 612	10,1%
Países Bajos	6 676	228	152	7 057	6,1%
Noruega	4 009	551	31	4 591	3,9%
Canadá	3 627	35	101	3 763	3,2%
Suecia	2 447	157	23	2 627	2,3%
Irlanda	2 473	15	23	2 511	2,1%
Suiza	2 241	7	46	2 295	2,0%
Dinamarca	1 363	149	33	1 545	1,3%
Japón	1 340	9	99	1 447	1,2%
TOTAL	106 276	5 907	3 226	115 410	100,0%

LOS AÑOS DE COSECHA EN CENTRE-LOIRE

La Cosecha de 2006 - Plenitud y elegancia

Al final de un año caluroso y seco, marcado por grandes variaciones climáticas, la viña produjo uvas con un excelente potencial cualitativo que puede apreciarse en los vinos. La clave del éxito de los vinos del 2006 fue una rápida cosecha.

“Sacudidas” climáticas...

Tras un invierno seco, el ciclo vegetativo de la viña se inició con una humedad de agradecer: marzo y mayo fueron particularmente lluviosos. Las pocas reservas hídricas recuperadas en las capas superficiales del suelo resultaron ser muy útiles.

Puesto que los meses de junio y julio fueron muy secos y calurosos: + 2° C en junio y + 5° C en julio (respecto de las medias de la estación). Eran unas condiciones muy buenas para las viñas que tenían entonces dos semanas de adelanto. Sólo las viñas jóvenes de 4 a 6 años, en los suelos más sensibles, padecieron estrés hídrico.

En agosto, las bajas temperaturas (-3° C) llegaron a punto para que las cepas se recuperasen, y las lluvias, normales para el mes, fueron suficientes para evitar que se bloqueara la maduración.

Finalmente, septiembre (+2,5° C) comenzó con dos semanas de calores muy fuertes y sin agua, que fueron compensadas por la gran tormenta del 14. La segunda quincena fue templada con algunas lluvias dispersas. Les enfermedades de la viña no fueron muy virulentas y fue fácil contenerlas. Debido a ello, el estado sanitario de las uvas era excelente.

...favorables para la maduración

La formación de azúcares fue elevada mientras que los ácidos continuaron equilibrados. Los grados alcohólicos potenciales aumentaron rápidamente hasta el 14 de septiembre para adoptar un ritmo normal a continuación. La acidez y los pH mantuvieron un buen nivel, gracias a la estabilidad del ácido tártrico durante todo el proceso de maduración. El cielo, a menudo cubierto a partir de mediados de septiembre, favoreció que los aromas conservaran su intensidad y frescura.

Vendimias rápidas

Gracias al eficiente equipo de las explotaciones, las uvas se recogieron en un tiempo récord. La recolección se concentró en los 10 a 12 días correspondientes al periodo óptimo: antes, las uvas no habrían estado maduras y después se habrían deteriorado. Las fechas fijadas para empezar la vendimia fueron el 11 de septiembre en Reuilly, el 13 de septiembre en Pouilly-sur-Loire y Quincy, el 15 de septiembre en Sancerre y Menetou-Salon y el 16 de septiembre en Couteaux du Giennois. La vendimia comenzó el 18 de septiembre en Châteaumeillant y se generalizó a todos los viñedos. Los viticultores empezaron por los blancos, ya que dado el buen estado sanitario de los tintos la mayoría prefirió recogerlos al final.

Primeras impresiones de la cosecha

Los vinos que han terminado su fermentación alcohólica dan los primeros indicios sobre el estilo de la cosecha. La elegancia aromática y el equilibrio justo entre redondez y frescura caracterizan globalmente los vinos de la cosecha 2006.

Los blancos desarrollan aromas intensos y netos. Muy maduros, ricos y finos a la vez. Abundan las notas florales y afrutadas. En boca son plenos, opulentos, con una fina vivacidad. Los tintos,

de color rubí oscuro a púrpura, tienen un bello afrutado, tanto en intensidad como en complejidad. Los taninos están bien estructurados, en equilibrio con una gran untuosidad.

L a C o s e c h a d e 2 0 0 5 - D o n d e l c i e l o

La destacable calidad de las uvas hizo del 2005 un año espléndido. Durante la estación, se reunieron todas las condiciones naturales para ofrecernos esta cosecha que ya se clasifica entre las mejores.

Un clima para la viña

En general, cálida y seca, la estación vitícola se caracterizó por la alternancia de grandes calores y periodos más frescos. Este clima, que se adaptó bien al ciclo de la viña y a las necesidades de la uva, se acercó al ideal deseable a excepción de las tormentas de granizo, algunas veces violentas, que salpicaron todo el verano en la región de Berry.

Las elevadas temperaturas hicieron que el ciclo vegetativo avanzara rápido hasta finales de julio, luego un mes de agosto fresco permitió que la viña se recuperara, para entrar sin precipitación en la fase de maduración. La falta de agua, regular y moderada, provocó la detención precoz del crecimiento vegetativo. Todas esas condiciones hicieron que el follaje siguiera cumpliendo perfectamente su función hasta la madurez y que el estado sanitario de las uvas fuera excelente.

... Y para la maduración de las uvas

La buena salud de las viñas se alió con un clima particularmente benévolo para producir una cantidad considerable de azúcares. Las moderadas temperaturas tuvieron efectos muy positivos. La acidez era equilibrada y continuó estable hasta el final de la vendimia. El potencial aromático, en especial para los blancos, pudo desarrollarse lenta y completamente. Los colorantes de los tintos se acumularon de forma favorable para producir hollejos de tono subido y taninos muy maduros.

Vendimias precoces

Los viticultores abordaron la vendimia con mucha calma, la sequía de los suelos y el hecho de que no hubiera amenaza de podredumbre dejó entera libertad para recolectar cada parcela cuando la madurez fuera la adecuada.

La recolección estuvo marcada por el buen tiempo, prácticamente “sin una gota de lluvia”. Fue en Sancerre donde se dieron los primeros tijeretazos, el 7 de septiembre, en parcelas de blanco tempranas. La autorización de inicio de vendimia se dio el 9 de septiembre en Reuilly, el 10 de septiembre en Quincy, el 15 de septiembre en Châteaumeillant, el 16 de septiembre en Menetou-Salon y el 17 de septiembre en Sancerre y Coteaux du Giennois.

En general, los blancos se recogieron primero y la mayoría de los tintos se recogió al final.

Primeras impresiones de la cosecha

Tanto en el blanco como en el tinto, la elegancia de aromas, la fuerza y el volumen se liberan nada más degustarlos.

Los blancos expresan soberbios aromas, intensos y muy finos: durante la fermentación, las notas dominantes son afrutadas (frutas blancas, frutas exóticas), también son perceptibles la mineralidad y algunos toques vegetales (regaliz). En boca revela un tacto untuoso y una redondez reforzada por un toque de firmeza. Los finales muestran una gran persistencia.

Los tintos tienen colores intensos, de un bello rubí violáceo. En nariz evocan frutas rojas muy maduras (frambuesa y mora). La estructura gustativa es gruesa, corpulenta con taninos que van de firmes (en terruños silíceos o arcillosos) a sedosos (en suelos calcáreos).

L a C o s e c h a d e 2 0 0 4

L o s b e n e f i c i o s d e l t r a b a j o d e l a v i ñ a

Tras el año 2003 y su fuerte ola de calor, el 2004 volvió a traernos vinos aromáticos y frescos. El trabajo y el saber hacer del viticultor fueron esenciales para conseguir esta cosecha; por un lado, se requería sacrificar una parte de la cosecha que se anunciaba generosa para conservar únicamente lo mejor de ésta y, por el otro, vinificar utilizando todos los resortes de la experiencia y del conocimiento enológico.

El año de la viña

El ciclo de la viña fue relativamente tardío, con unos 8 días de desfase respecto de los últimos 20 años; las temperaturas nocturnas fueron normales y son las diurnas, a menudo más débiles que la media, las que explican esa lentitud vegetativa.

El comienzo de la campaña fue más bien tranquilo y sereno con una sequía relativa y prácticamente sin enfermedades de la viña. A partir de mediados de julio, el clima fue más húmedo, con precipitaciones, a menudo tormentosas. Los hongos patógenos, mildiú y oídio, fueron una amenaza real y obligaron a los viticultores a estar más atentos.

La maduración, comenzó con una primera quincena de septiembre muy calurosa (máximas de 25 a 30° C) que favoreció la evolución acelerada de la uva. Luego, la acumulación de azúcares recuperó su ritmo habitual y se ralentizó la disminución de la acidez.

La vendimia

Conscientes de la importancia de la fecha de vendimia y a pesar de que la estación se había avanzado, los viticultores tuvieron la sabiduría de esperar hasta la plena madurez; asumiendo con ello el riesgo de perder una parte de la cosecha. Sin embargo, optimizaron de esta forma la calidad de la uva. La recolección empezó por lo tanto hacia el 20 de septiembre en Reuilly y en Quincy, luego entre el 4 y el 11 de octubre en los otros viñedos (Sancerre, Menetou-Salon, Coteaux du Giennois y Châteaumeillant).

La vendimia se realizó durante todo el mes de octubre. En la mayoría de explotaciones, la cosecha tuvo que interrumpirse varios días para esperar la madurez óptima de cada parcela. Por eso, la gran mayoría de racimos se recogió en buenas condiciones; la acidez más baja de final de campaña compensó los valores algunas veces elevados del comienzo.

Un factor esencial para la calidad en 2004 fue la supresión de los racimos sobrantes a lo largo del año, en especial del tinto, la selección en la recolección y los prensados selectivos del blanco. Así pues, se trata de una cosecha que ha requerido mucha atención, tanto en la viña como en las bodega.

Los vinos

Los blancos han recuperado su estilo clásico. Los aromas son particularmente expresivos y finos. Aunque dominan el toque afrutado y floral, pueden percibirse también notas vegetales. El equilibrio gustativo se revela fresco o vivo, incluso con nervio. Agradables en su juventud, muestran también un bello potencial de conservación.

Los tintos, de color rubí franco más o menos matizado con violeta, muestran los esfuerzos realizados por los profesionales de Centre-Loire. Suelen destacar los aromas afrutados (frambuesa y cassis). Taninos tiernos en los vinos a consumir primero (después de una crianza de 12 a 18 meses), pero sólidos en los vinos de añejamiento.

Soberbia cosecha para los rosados, donde la finura pugna con el gusto afrutado y demuestra que los terruños de Centre-Loire ofrecen rosados de muy bella factura.

L a C o s e c h a d e 2 0 0 0 : u n a c o s e c h a f u e r a d e s e r i e

Calores excepcionales

2003 se conocerá de entrada por haber sido un año muy caluroso. Los viticultores de más edad no recuerdan un año comparable, y los meteorólogos confirman esta opinión. A lo largo del ciclo vegetativo de la viña, del 1 de abril al 30 de septiembre, la temperatura media fue superior en 2,5° C a las normales. Durante largos periodos (segunda quincena de abril, todo el mes de junio, del 10 al 25 de julio y primera quincena de agosto), se superaron esas temperaturas normales en 4 a 10° C.

Dichas temperaturas fueron favorables para la calidad. En el plano cuantitativo, en las parcelas más jóvenes, se socarraron hojas y uvas, lo que ocasionó pérdidas puntuales considerables.

2003 no ha sido un año de sequía excesiva; las reservas de agua de los suelos y algunas lluvias que cayeron en los viñedos en el momento preciso (del 30 de junio al 4 de julio y el 17 de agosto), bastaron para que la aportación de agua a las viñas fuera la adecuada para conseguir una buena calidad.

La maduración de las uvas llegó con unas 3 semanas de antelación.

Condiciones ideales para la maduración

A partir de los últimos días de agosto, el clima fue el típico de finales de septiembre. Noches frescas, rocío matinal y tardes suaves. Los fenómenos de maduración se ralentizaron, recuperando una velocidad normal, lo que fue excelente para la calidad.

El contenido de azúcares siguió aumentando hasta el final de la vendimia para acabar con concentraciones, algunas veces, muy elevadas y que raramente se habían alcanzado en nuestros viñedos. La acidez, que era baja desde el comienzo, se estabilizó en niveles inferiores a los de los últimos años, sin que ello comprometiera el equilibrio de los vinos.

Estas condiciones fueron beneficiosas, tanto para el desarrollo de los aromas de los blancos como para la formación del color y de los taninos adecuados de los tintos.

Vendimia bajo el sol

La mayor parte de las vendimias, que comenzaron el 19 de agosto en Reully, se realizaron durante las tres primeras semanas de septiembre: Quincy en los primeros días de septiembre, luego Couteaux du Giennois y Châteaumeillant y finalmente Sancerre y Menetou-Salon, donde los últimos racimos se cortaron el 25 de septiembre.

El tiempo fue muy soleado. Las uvas presentaban un estado sanitario perfecto y un bonito color (dorado en el caso de la sauvignon, muy oscuro en el de las variedades de tinto).

Los vinos

Marcados por el sol, los vinos de la cosecha de 2003 pueden en ocasiones desorientar. Los vinos procedentes de uvas muy maduras, evocan sin duda el estilo de cosechas memorables, como 1959 o 1947.

Los blancos desarrollan bellos aromas que se expresan con reserva, pero que afirman una gran delicadeza, y deberían conservarse bien con el tiempo. En boca son flexibles, a diferencia de la vivacidad de las cosechas anteriores. Los vinos recolectados al límite de la madurez son ricos, plenos en boca y muy untuosos. Asimismo, la fuerza del alcohol compensa la baja acidez.

Los tintos, presentan bellas capas, de un intenso color rubí violáceo. Son vinos fuertes, con taninos carnosos y apretados, algunos de los cuales dejan ya percibir notas fundidas. Los aromas son de frutas muy maduras, algunas veces mezclados con aromas de frutas cocidas y de especias.

Los vinos de la cosecha 2003 se aprecian de inmediato. No obstante, tanto en el blanco como en el tinto, buen número de las más logradas *cuvées* muestran un potencial de envejecimiento excepcional.

L a C o s e c h a d e 2 0 0 2 - P o t e n c i a y f i n u r a

Un ciclo vegetativo más bien precoz

Con fecha media de desborre el 5 de abril para la sauvignon, la viña se anticipa 10 días a la media de la última década.

La floración fue inusitadamente rápida y aconteció principalmente durante un fin de semana canicular (15 y 16 de junio). Las temperaturas demasiado elevadas produjeron el descenso de la fertilidad del polen y, por lo tanto, una fecundación más difícil. La consecuencia fue un marcado corrimiento. El potencial de recolección se vio afectado por ello, por lo que los volúmenes de producción se anuncian en la media (con variaciones algunas veces importantes en función de la parcela).

Los fuertes calores de la semana del 15 de agosto hicieron que el envero fuera bastante

homogéneo y rápido. La fecha promedio de medio envero fue el 20 de agosto.

Parásitos poco virulentos

Al comienzo de la estación, no hubo muchos parásitos. Los modelos informáticos de las enfermedades fueron de mucha utilidad para adaptar las estrategias a los riesgos reales, en el marco de una protección sostenible.

En particular, como las condiciones meteorológicas no fueron favorables, el mildiú sólo apareció tardíamente. El comienzo de las intervenciones contra dicho parásito pudo retrasarse hasta la segunda quincena de mayo, lo que permitió a los viticultores suprimir dos tratamientos.

En cambio, el oídio fue una severa amenaza en junio. Por lo que la protección pudo interrumpirse desde mediados de julio, es decir un mes antes del término habitual.

El black rot, tras varios años en que apenas había afectado, reapareció puntualmente en ciertos sectores.

Los gusanos de la uva, caracterizados por el prolongado vuelo de las mariposas de primera generación, provocaron localmente disminuciones nada desdeñables de la cosecha. En cuanto a los pocos ácaros que hubo, pudieron controlarse sin dificultades especiales.

Algunas incidencias

Las heladas de primavera, prácticamente inexistentes, no provocaron daños. Cabe destacar que muchas de las zonas con fama de sensibles, en Quincy sobre todo, están ahora protegidas contra esta aleatoriedad climática.

El amarilleo se expresó de forma particularmente intensa ese año, en el momento de la floración, en los suelos más calcáreos. La fuerte pluviosidad de 2001, que implicó una mayor solubilización del suelo calcáreo en profundidad, fue la principal causa.

Algunas tormentas de granizo cayeron el 27 de mayo en los bordes de las zonas de Sancerre y de Menetou-Salon. Una segunda tormenta de granizo cayó al oeste de la zona de Sancerre, el 29 de julio. En general, las superficies afectadas no fueron muchas y la incidencia sobre el volumen total de la cosecha fue poco importante.

La vendimia

Las vendimias duraron un mes, del 16 de septiembre al 15 de octubre, y se desarrollaron con clima seco y suave.

El tiempo seco de septiembre con noches frías y bonitos días, así como los rendimientos razonables permitieron conservar un estado sanitario perfecto tanto para el blanco como para el tinto.

La autorización para empezar la vendimia se escalonó desde el 16 de septiembre en Reuilly al 25 de septiembre en Menetou-Salon (Reuilly: 16 de septiembre, Châteaumeillant: 19 de septiembre, Quincy: 20 de septiembre, Sancerre: 23 de septiembre, Coteaux du Giennois: 23 de septiembre, Menetou-Salon: 25 de septiembre)

La mayor parte de las uvas se recogió entre el 25 de septiembre y el 5 de octubre. No obstante, sobre la base del conocimiento cada vez mayor de la composición de las uvas, muchos viticultores vendimiaron en varias etapas a fin de recolectar cada parcela lo más cerca posible del punto óptimo de madurez (cabe destacar la multiplicación de los análisis de las uvas realizados por SICAVAC, el laboratorio interprofesional de Sancerre).

El estado sanitario era bueno. La uvas eran carnosas y su jugo se derramaba más lentamente que de costumbre, a pesar de que los mostos extraídos sólo contenían partículas ligeras y por lo tanto eran muy puros.

Los vinos

Procedentes de uvas con concentraciones elevadas de azúcares y de acidez total constante, los vinos de la cosecha 2002 presentan una estructura fuerte.

Los vinos blancos

Ya en el prensado, los mostos llenaban bien la boca y, después de algunas horas, desprendían olores agradables que recordaban en especial el melocotón y la menta piperita.

Los vinos blancos aliaban poder, firmeza y finura. La expresión aromática era elegante y compleja. El desarrollo de los más favorables permitió apreciar los vinos de la cosecha 2002, que todavía hoy expresan todas las cualidades de la cosecha.

Los vinos tintos

El color constante, con un matiz violeta a menudo pronunciado, los taninos densos y equilibrados y los aromas que se han ido afirmando poco a poco, mostraron también en este caso que 2002 era una cosecha muy interesante.

L a C o s e c h a d e 2 0 0 1 - C o s e c h a d e l a p a c i e n c i a

Paciencia, puesto que para obtener este vino ha sido necesario esperar los beneficios del buen tiempo de las últimas semanas de maduración, y disponer de tiempo para retirar los racimos de baja calidad.

Paciencia, puesto que para apreciar la plenitud de este vino no hay que apresurarse. Su evolución será lenta. Su estructura viva es un presagio de su buena calidad y de su longevidad.

El año de la viña

La benignidad del clima invernal favoreció el brote precoz, a mediados de abril. La floración tuvo lugar del 10 al 25 de junio, periodo normal para nuestros viñedos. La estación vegetativa se caracterizó por una humedad más elevada que en estos últimos años.

La presión del mildiú, principal enfermedad de la viña, fue muy fuerte a lo largo de la estación y fue necesaria una mayor vigilancia.

El ritmo impuesto por el clima dividió la maduración en dos fases. Primero, las temperaturas frescas de septiembre ralentizaron el aumento de azúcares y las pérdidas de acidez. Por ello se adoptó la sabia decisión de retrasar diez días la fecha de la vendimia con el fin de alcanzar un buen grado de madurez. Luego, con el regreso del calor, tanto de día como de noche, en la primera quincena de octubre, se produjo la aceleración brusca de la maduración de las uvas. Ello supuso un fuerte incremento de los azúcares, equilibrio de los ácidos, afinamiento de los aromas de las uvas sauvignon y acumulación del color de los tonos rojos.

La vendimia

Volviendo a las fechas más típicas de la vendimia, los primeros cortes de racimos se realizaron hacia el 25 de septiembre en Reuilly y en Quincy, mientras que en Menetou-Salon y en Sancerre se esperó hasta octubre para iniciar la cosecha.

Las uvas rojas se recolectaron en primer lugar, efectuando clasificaciones, a menudo muy severas, en las cepas y en la bodega, a fin de eliminar todos los racimos no aptos para producir vinos de denominación de origen (madurados de forma imperfecta o algo alterados).

Seguidamente comenzó la vendimia de las uvas blancas y muchos viticultores, alentados por el buen tiempo persistente, no dudaron en arriesgarse y esperar hasta una fecha límite, a veces después del 15 de octubre. Éstos obtuvieron una buena recompensa ya que la última uva cosechada fue de excelente calidad.

Las primeras impresiones

Los vinos blancos presentan excelentes aromas, con matices muy variados: afrutados (frutas de pulpa blanca), florales (rosa), minerales y variados (pomelo y grosella negra). Su vivacidad, a menudo sensible, es el distintivo de vinos que sólo encontrarán su plena expresión después de algunos meses de maduración.

Los vinos tintos, con coloraciones que oscilan de intensas a intermedias, expresan olores tipificados que recuerdan, principalmente, la cereza o la grosella. Los taninos son más o menos pronunciados según la duración de la fermentación. Éstos exigen un período de crianza de 6 meses a un año como mínimo.

L a C o s e c h a d e 2 0 0 0

Los primeros brotes se produjeron alrededor del 15 de abril, es decir con algunos días de anticipación en relación con el promedio anual. El calor excepcionalmente intenso de mayo y junio aceleró el crecimiento de los brotes de las viñas y a mediados de junio la floración prácticamente había terminado. El frescor y la humedad de julio ralentizaron la evolución y obligaron a los viticultores a prestar mucha atención para mantener el buen estado de las hojas. A partir del mes de agosto el clima se volvió más favorable para las uvas. La maduración se desarrolló lentamente, con temperaturas moderadas que permitieron un buen afinamiento de los aromas. Las tres últimas semanas fueron excelentes, se produjo una acumulación importante de azúcares y el nivel de ácidos se mantuvo equilibrado.

L a C o s e c h a d e 1 9 9 9

Durante todo ese año las viñas se desarrollaron en buenas condiciones. Las principales etapas vegetativas fueron precoces: brotes (6-10 abril), floración (10-20 junio), envero (15-25 agosto). Después de las tormentas de verano y de fuertes presiones por el mildiú, que se controlaron bien, el fuerte calor desde finales de agosto hasta mediados de septiembre aceleró los fenómenos de maduración teniendo como resultado unas uvas muy sanas. Las lluvias durante las operaciones de vendimia no pudieron alterar la buena calidad de las uvas.