

# Merlot rey

Saint-Émilion es un paseo para gourmets, con altos gastronómicos.  
Además de Patrimonio de la Humanidad y de Baco.



**Panorámica de Saint-Émilion; Philippe Etchebest, chef de la Hostellerie de Plaisance.**



**Gérard Perse, propietario, entre otros de la Hostellerie de Plaisance y del château Monbousquet.**

Un bordelés habla de *Rive Droite* (orilla derecha del río Garonne) y *Rive Gauche*. A la izquierda, los grandes châteaux del Médoc (Rothschild, Margaux...), Graves, Sauternes y taninos de la cabernet sauvignon. A la derecha, las dos cumbres mundiales de la merlot: Saint-Émilion y Pomerol. Y, para los enterados, las DD.OO. satélites: Côtes de Castillon, Saint Georges (*Pascal Delbeck*, autor de **Abadía Retuerta** y en Saint-Émilion del prodigioso **Belair**, elabora aquí excelentes blancos y tintos de precio modesto), Lussac...

El flamante **Conseil des Vins de Saint-Émilion**, Consejo Regulador creado en 2007, agrupa cuatro Denominaciones de Origen: Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Lussac Saint-Émilion y Puisseguin Saint-Émilion. Pero Saint-Émilion es sobre todo el primer paisaje vitivinícola del Patrimonio mundial de la Unesco.

Todo empezó cuando un ermitaño bretón, *Emilian*, fundó monasterio en la ribera del Dordogne -afluente del Garonne- en el 740. Por ese y otros

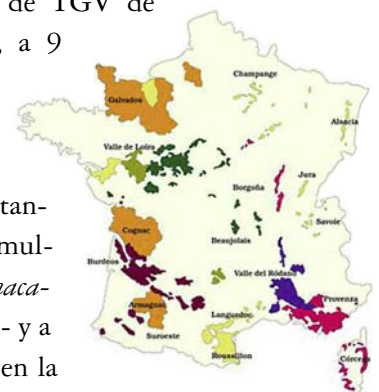
méritos fue canonizado: Saint-Émilion. Y como *canon*, en francés, define también un cañón, popularmente una copa de vino...

Otra fecha pía: en 1620 las ursulinas de Saint-Émilion crean los *macarons*, esas pastas frágiles como la clara de huevo que las compone, excusa, hoy, para visitar la tienda de **Madame Blanchet** (9, rue Guadet). Esta señora conserva la receta y emplea, como aquellas monjas, almendras española.

**LA D.O. SAINT-ÉMILION CUENTA CON UNA COOPERATIVA COMPUESTA POR 210 VIÑATEROS Y UNOS 650 CRUS**

**Macaron y canon de Saint-Émilion**

Saint-Émilion está a 2 horas de TGV de París -descienda en Libourne, a 9 km-, a 40 km de Burdeos, a 35 de su aeropuerto. Pero este pueblecito -2.345 habitantes- recibe al año un millón de visitantes. Viático de quien llega: comulgue bajo las dos especies -un *macaron* y un *canon* de Saint-Émilion- y a la catedral: monolito excavado en la



roca entre los siglos IX y XII. Desde lo alto del campanario -198 escalones- verá la capilla de La Trinité, la Colegiata y su claustro, las catacumbas. Otra magnífica vista desde la Torre del Rey. Y debe inspeccionar la gruta de l'Ermitage: allí oraba *Emilion*. Dato embarazoso: sentarse en su silla -precaria: dos piedras- garantiza fecundidad.

Como los sacrificios ya los cumplió el ermitaño, su cuartel general para recorrer las 5.400 hectáreas de viñedos puede ser la **Hostellerie de Plaisance, Relais & Châteaux** en la ciudadela medieval. O el anexo viñas: **Résidence Pavie**, a 3 km de la ciudad, en pleno viñado. Así descubrirá un *1er grand cru* (**Château Pavie**), dos *grands crus classés* (**Monbousquet** y **Pavie Decesse**) y un *grand cru* (**Bellevue Mondotte**). Sin olvidar tres deliciosos -y económicos- *Côtes de Castillon*: **Clos Les Lunelles**, **Clos L'Église** y **Ch. Saint-Colombe**.

Hoteles, restaurante y vinos tienen un sólo dueño. En fin, dos: *Chantal* y *Gérard Perse*. Tras vender sus hipermercados de los alrededores de París, se instalaron en 1993 en **Monbousquet**, cuyo vino -remonta a 1540-, renacido con los *Perse*, fue promovido en 2006 *grand cru classé*.

Según el gurú *Robert Parker*, "el *Saint-Émilion*, por no decir el *Burdeos*, más exótico y más sensual". (Rareza: en una parcela de **Monbousquet**, una hectárea de



**Saint-Émilion vigila desde lo alto de un acantilado los viñedos que la rodean.**

suelo arcilloso, sauvignon blanco y gris da 4.500 botellas del único blanco de Saint-Émilion).

#### Datos curiosos

Los *Perse* adquirieron **Monbousquet** sin pensárselo mucho. Pero "comprar *Château Pavie* y *Pavie Decesse*, en 1998, -asegura *Gérard Perse*- fue una decisión madura: por la excelencia del terruño". Y su historia: sobre las laderas de **Pavie** -y las de **Ausone**- nació el viñado en el siglo IV.

Sus 42 hectáreas, el microclima, la nueva bodega, de las más funcionales de la región, con materiales neutros, nobles, que no contaminan -muros de pie-





Arria, Château Pavie; abajo, el restaurante de Hostellerie de Plaisance.

dra, suelos de granito- dieron un 2004 que *Pierre Guigui* (*Gault & Millau* 2008) halló “maravilloso”. ¿*Pavie*? Un melocotón de viña que hasta el XVIII crecía en esa ladera natal del viñedo. Con el siglo XIX acaba el policultivo y del fruto sólo queda el nombre. En 1850, la edición príncipe de *Bordeaux et Ses Vins*, de *Cocks* y *Féret*, biblia de los vinos de Burdeos, incluye **Château Pavie** entre los primeros *crus classés* de Saint-Émilion. En 2001, los *Perse* sumaron a sus posesiones el antiguo convento, desde 1927, **Hostellerie de Plaisance**. Un arquitecto argentino, *Alberto Pinto* -52 años; clientes: emires, jefes de Estado y reyes; el **Gran Hotel Residencia** y **Palm Beach**, en Canarias-, creó el ascensor troglodita -cápsula de vidrio en la roca-, las 8 habitaciones y tres suites de un nuevo espacio. Y reformó las 9 habitaciones originales. Datillo: la puerta de la sala de catas comunica con las catacumbas y la catedral. A la plaza -mercado los domingos- y la iglesia se asoma,

por su parte, el restaurante -1 estrella **Michelin**- de 60 cubiertos. Una reja metálica protege el cristal de la bodega: cien grandes sauternes -**Yquem** 1908-, colección de *premiers grands crus* de Saint-Émilion, **Pavie** en doble *magnum* (3 litros: 4 botellas) y en *jéroboam* (4,5 litros: 6 botellas); **Monbousquet** en *mathusalem* (6 litros: 8 botellas). Además, 700 referencias; la mitad, de Burdeos. (Vinos aireados por el sumiller, *Benoît Gélin*, en garrafa Graal de Spiegelau).

En los fogones, desde 2003, el vasco *Philippe Etchebest*, 41 años, físico y pasado de jugador de rugby -dos años en primera, en Bègle- y boxeador -campeón regional semipesado-, pero también Mejor Obrero de Francia en 2000 y ex chef del otro hotel de Saint-Émilion, el **Grand Barrail**.

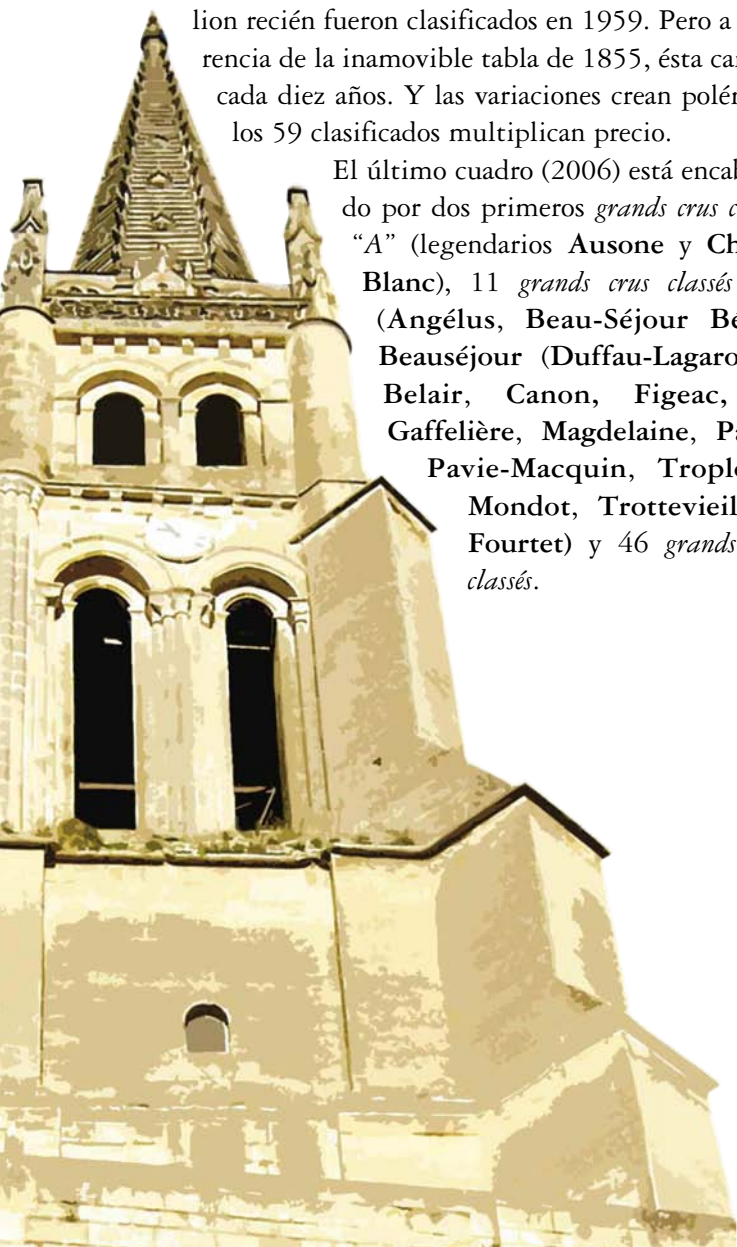


Su mujer, *Dominique* recibe y presenta las 3 preparaciones en torno al *cèpe*, la emblemática lasaña de foie-gras salteado con setas y emulsión de trufas, lenguado de anzuelo con chopitos, ajo/jengibre, alcachofas, pimientos y jamón; bogavante bretón con risotto...

#### Otros vinos, otros ámbitos

La D.O. Saint-Émilion cuenta unos 650 *crus* y una cooperativa (210 viñateros). Como la célebre clasificación de 1855 de Burdeos sólo comprendía las DD.OO. Graves, Médoc y Sauternes, los saint-émilion recién fueron clasificados en 1959. Pero a diferencia de la inamovible tabla de 1855, ésta cambia cada diez años. Y las variaciones crean polémica: los 59 clasificados multiplican precio.

El último cuadro (2006) está encabezado por dos primeros *grands crus classés* "A" (legendarios *Ausone* y *Cheval Blanc*), 11 *grands crus classés* "B" (*Angélus*, *Beau-Séjour Bécot*, *Beauséjour (Duffau-Lagarosse)*, *Belair*, *Canon*, *Figeac*, *La Gaffelière*, *Magdelaine*, *Pavie*, *Pavie-Macquin*, *Troplong-Mondot*, *Trottevieille* y *Fourtet*) y 46 *grands crus classés*.



**Espectacular sala de barricas de Château Pavie.**

¡Ojo! *saint-émilion grand cru* sólo define obediencia a normas de rendimiento más estrictas que las de un simple saint-emilion. Un aristócrata debe ostentar el marbete *saint-émilion grand cru classé*. O bien, *saint-émilion premier grand cru classé*. Naturalmente, los enemigos de *Parker* lo son de *Perse* y sus vinos. Y le recomendarán, por ejemplo, *Château Fonroque*. Desde 2001, *Alain Moueix* -presidente por otra parte de la asociación que reúne los 43 *grands crus classés* de la D.O.- lo explota en biodinamia, técnica/dogma usual en Borgoña, pero verdadera excepción en Burdeos.

Otros paladares preferirán *Ausone*, ese monumento de la D.O. Si *Catherine* y *Alain Vauthier* le reciben -hace falta enchufe-, para cerrar el viaje piadosamente pida visitar la capilla de la Madeleine, del siglo XII, en pleno viñedo. Es uno de los más antiguos monumentos romanos de la región. Pero -Revolución Francesa mediante- desde 1791 es propiedad privada. ■

**DIRECCIONES DE INTERÉS**

**HOSTELLERIE DE PLAISANCE**

Habitaciones/suites: 270/590 €  
www.hostelleriedeplaisance.com

**RÉSIDENCE PAVIE**

Habitación: 390/450 €  
Cena, habitación y desayuno: 340 €  
Menús: 52 y 110 €  
Forfait vinos: 50 € (3 copas),  
65 € (5) y 70 € (6)  
Carta: 80/90 €

**GRAND BARRAIL**

Entre viñas y estanque, hotel del siglo XIX  
con restaurante clásico. 180-620 €  
Restaurante: 40-61 €  
www.grand-barrail.com

**CHÂTEAU FRANC-MAYNE**

www.relaisfrancmayne.com  
Este grand cru, de Gret y Hervé Lavialle,  
propone ocho habitaciones (150-220 €)  
en mansión del XVI.

**CHÂTEAU FONROQUE**

56, avenue Georges Pompidou. Libourne  
Tel.: +33 5 57 51 00 48  
www.chateaufonroque.com

**CHÂTEAU FOMBRAUGE**

Grand cru, propiedad de Bernard Magrez, socio de  
Gérard Depardieu. Se puede visitar previa cita  
(chateau.fombrauge@wanadoo.fr).  
www.fombrauge.com

**CHÂTEAU LA COUSPAUDE**

Grand cru de puertas abiertas -exposiciones de  
pintura y escultura- en julio y agosto. El esplén-  
dido 2003, a 30 € botella, es una ocasión.  
www.la-couspaude.com

\*La mayor parte de las propiedades vinícolas son  
familiares -promedio, 7 ha-. Para visitar, la Oficina de  
Turismo (Tel.: +33 5 57 24 72 03) planifica recorridos  
en bicicleta, coche o a pie; con o sin guía. Los seden-  
tarios cuentan con la Maison du Vin de Saint-Émilion,  
que propone iniciación a la cata y vende botellas.

**SAINT-ÉMILION**

El antiguo y bello pueblo de Saint-Émilion se encuentra encima de un acantilado sobre el Dordogne. Tras él las viñas se extienden hasta llegar a Pomerol. Junto a él, y a lo largo de la cresta, se expanden hacia la llanura. Ésta es la pequeña gema rural del área de Burdeos, llanura y altiplanicie en un solo espíritu, de origen romano, socavada por bodegas y cubierta de viñedos. Saint-Émilion no está clasificado como el Médoc.

**SAINT-ÉMILION ES UN  
PUEBLECITO DE 2.345  
HABITANTES QUE RECIBE AL  
AÑO UN MILLÓN DE VISITANTES**

Simplemente divide sus Châteaux en Premier Grand Cru Classé, Grand Cru Classé y Grand Cru normales. El primer grupo comprende once, encabezados por **Cheval Blanc** y **Ausone** en una categoría separada de dos 1er Grand Cru Classés "A"; el segundo nueve Premiers Grands Crus Classés "B" -Beauséjour, Belair, Canon, Figeac, Fourtet, La Gaffelière, Magdeleine, Pavie, Trotte Vieille- y 62 Grands Crus Classés. Los Grand Cru normales se cuentan por varios centenares.