



# Desde Francia



## EL 17 DE MAYO, EL VINO ENSAYO

En 2007, primera edición: 8.000 visitantes. El 17 y 18 de mayo, *La Revue du Vin de France*, bajo el lema *1.200 Vinos a Descubrir*, monta segundo Salón, con 200 vinateros. De etiqueta: sauternes **Château Gilette**, **Château de Meursault**, borgoñas de **Louis Jadot**, ródanos de **Michel Chapoutier**, champagne **Taittinger**, **Prieuré Lichine** (Margaux)... "Para comprar bien -proponen- hay que catar bien". Y los 150 vinos -"de reputación internacional"- expuestos en planta baja como los de 50 jóvenes talentos, -"hoy outsiders mañana en la élite"- que se catarán en el primer piso de la Bolsa de París, están disponibles. [www.larvf.com](http://www.larvf.com)

## HACIENDO PATRIA

*Christine Forner* tiene el corazón y el cerebro repartidos entre La Rioja y Burdeos, entre España y Francia. Pero su paladar, como el de su padre *Enrique Forner*, se refleja en el abanico de **Marqués de Cáceres**, bodega que cumple 38 años. Buena excusa para una cata -crianza 2005, reserva 2002, gran reserva 2001, **Gaudium** 2002, **MC** 2005, blanco y rosado 2007-, seguida de comida temática en el 3 estrellas parisense **Ledoyen**. Marca líder de vino español en Francia, pero también en Estados Unidos, Gran Bretaña, Sudamérica, Bélgica, **Marqués de Cáceres** -explica *Christine*- "hoy es bebido en 110 países".



## DICCIONARIO SNOB DEL VINO

La palabra *dégustation* aparece en 1752; pero la cata es de 1906: salen, en Toulouse y Bruselas, los dos primeros libros que le son consagrados. En 1931, un aficionado, el doctor *Ramain* -cada mañana, a las 11, descorcha una botella y apunta sus impresiones-, publica *Les Grands Vins de France*, cuna de la degustación moderna. Es sólo un sorbo del último *Michel Dovaz*, *De l'Art de Savoir Parler du Vin Comme un Parfait Oenophile* (Del Arte de Saber Hablar de Vino Como un Perfecto Enófilo), en *Scali*, cuyas 239 páginas sintetizan lo que el autor denomina "un diccionario snob del vino".



### VERDE QUE TE QUIERO VER



¿Un jardín tiene burbujas? Es lo que piensan en **Laurent Perrier**, cuyo jardín anual de Chelsea, en Londres, cumple diez años y cuatro el que instalan en las Tullerías parisienses, del 29 de mayo al 1 de junio. Este año, el espacio del **Grand Siècle**, la *cuvée* reserva de **Laurent Perrier**, en **Jardins, Jardin aux Tuileries** fue confiado al paisajista **Yves Gosse de Gorre**, "enamorado de contrastes y oposiciones". Con un "sendero de espejos que reflejan el cielo, y dos parcelas color tierra de champagne", este diplomado de la escuela de arquitectura del paisaje, de Bruselas, pretende "revisitar el Gran Siglo".



### VINOS Y LALIQUE

Vinatero desde 2005, cuando compró **Château Faugères** en Saint-Emilion, **Silvio Denz** tiene una pasión más antigua: desde hace 20 años colecciona botellones, jarros y joyas de **Lalique**. Normal, entonces, que terminara por comprar la célebre marca, lo que fue noticia de primera plana. Pero a fin de subrayar que lo del vino va a más, en 2007 **Denz** adquirió **Château de Chambrun** en la D.O. Lalande-de-Pomerol. Luego añadió, a las casi 2 ha de origen, 5,14 más con las mejores parcelas del **Château La Croix Saint-André**, lo que pone **Chambrun** en 6,84 hectáreas. Consejero vinícola, el omnipresente, **Michel Rolland**.

### FELIZ CUMPLEAÑOS



El 15 de mayo, grandes propietarios vinícolas celebrarán los cinco años de **Lavinia París** -el mayor espacio mundial dedicado al vino: 6.000 referencias, 3.000 vinos franceses y 2.000 de 30 países, además de 1.000 espirituosos- y **Thierry Servant**, 56 años, creador de la tienda de Madrid hace 10 años, con **Pascal Chevrot**, anunciará mini **Lavinia** de 200 m<sup>2</sup> en Madrid y París. Y el encargo, a su nuevo director, **Andrés Ardid**, de la exportación del concepto (Ucrania y Ginebra; luego Japón, Rusia y América), cuyo volumen de negocio -30 millones de euros- "es reconfortante".

### LA MADRE DE TODOS LOS CHAMPAGNES

25 de mayo, Día de la Madre. Con burbujas por supuesto. **Pol Roger**, la marca preferida de **Winston Churchill** ("tengo gustos simples: me conformo con lo mejor"), pero no a causa de su madre sino de la señora que comercializaba el champagne en Londres, con *cuvée* propia y ese toque oxidado que los ingleses -y el firmante- aman, pensó en las madres lectoras. En efecto, la botella de *brut réserve* (ensamblaje de al menos dos vendimias y 20 a 30% de vinos de reserva, reposa tres años en las bodegas inauguradas en Epernay en 1849) encaja en un soporte para revistas, todo por 60 euros.

