



Desde Francia

ROSA POR FUERA, PAILLARD POR DENTRO

El champagne rosado está de moda. Imposible soslayar al pionero, *Bruno Paillard*, cuyo rosado significaba hace 25 años el 10% de ventas de la marca contra 3% de la D.O. Hoy, 1 de cada 5 botellas **Bruno Paillard** es color medias de torero. A 38 € botella, el propietario se jacta de no venderla en supermercado. Otra originalidad: todos los champagnes con fecha de degüello, "*segundo nacimiento del vino*". Y para probarlo, en todo los



sentidos, la **Collection Ancien Dégorgements**: 3 vinos de idéntica procedencia, pero degollados en mayo 2007, enero 2003 y abril 2001. Un juego y un placer.



SALOMÓN NO LO HABRÍA HECHO MEJOR

Un burdeos, **Pavie Macquin**, y un borgoña, **Clos du Tart 2005** compartieron el oro del **Grand Tasting**, el salón de *Michel Bettanne* y *Thierry Desseauve*. Borgoña desequilibró con el vinatero del año, *Eric Rousseau* (**Domaine Armand Rousseau**). Un suizo (**Clos des Corbassières 2004**) y el argentino –firmado *Michel Rolland*– **Val de Flores 2004**, compartieron el galardón vino extranjero. Y lauro "*felicidad instantánea*" para el champagne rosado, biodinámico, **Fleury Père et Fils**. En el jurado, *Igor Serdyuk*, *Enzo Vissari*, el crítico *Christian Flacelière*, el restaurador y sommelier *Philippe Bourguignon* y *Philippe Faure Brac*, mejor sommelier del mundo 1992.



CLOS DES PAPES A DOMICILIO

Si reserva en marzo (tel.: 33 490 837 013) recibirá la caja en junio (a 35/40 € botella). Del 2006, por supuesto: el 5 de diciembre, cuando *The Wine Spectator* situó **Clos des Papes 2005** delante de otros 99 vinos del mundo, ya *Paul-Vincent Avril* había vendido, a 35 € pieza, las 85.000 botellas. *Avril* trabaja 24 pagos en la D.O. Châteauneuf-du-Pape. Vino alcohólico, ese 2005 -*Avril dixit*- "*conocerá su apogeo en 2020*". Y yo que lo beba.





OTRA CITA VINÍCOLA

El Valle del Loira, Patrimonio de la Humanidad, aloja la tercera región vinícola de Francia: 68 DD.OO. Y el **Salon des Vins de Loire** (Angers, 4 al 6 de febrero; 600 expositores y 10.000 visitantes profesionales), único dedicado a una sola región vinícola. 165 compradores de Alemania, Bélgica, Francia, Reino Unido y USA, situaron al Val de Loire "en primera o segunda posición, respecto de otros viñedos, franceses y mundiales". www.salondesvinsdeloire.com



VINOS DE CAZA Y DE POSTRE

Rasteau es un terruño del Ródano, vecino de Châteauneuf du Pape, activo desde hace 2.037 años. **Ortas Cave de Rasteau** es una cooperativa de 80 viñateros.

Jean-Jacques Dost, director, y el enólogo *Philippe Bru* controlan 700 ha de viñedo que producen 30.000 hl/año. Tintos espléndidos -y a buen precio- y equilibrado vin doux naturel. *Gérard Besson*, el chef que mejor trabaja la caza, los sirve por ejemplo con impecable perdiz. La experiencia vale el viaje.



SAN VALENTÍN: CHIN-CHIN

14 de febrero: burbujas, te quiero. San Valentín se presenta rosado, tendencia en Champagne, única que autoriza la mezcla blanco-tinto. **Laurent Perrier** se anticipó con **Cuvée Rosé Brut**, acompañada por un pendiente de cristal, con la firma de **Baccarat**, que imita un guijarro de playa. Para ella, rosado; negro para él (los colores de la caja **Laurent Perrier**). La botella es contemporánea de *Enrique IV*; el vino, raro ejemplo de maceración: sangrado de 3 días y ensamblado luego; mínimo de 4 años en bodega. Joya y champagne, 200 €.



VINISUD

Octava edición del "primer espacio de transacciones para los vinos mediterráneos", que aguarda, del 18 al 20 de febrero, a más de 1.760 expositores, 35.000 visitantes profesionales (7.000 extranjeros) y, como en 2006, por lo menos 85 nacionalidades. Vinos de España, Portugal, Grecia, Francia e Italia, pero también de Croacia, Bulgaria, Líbano, Bosnia, Macedonia, Chipre, Malta... Entre los galos, propiedades familiares (**Domaine Cazes**, **Dauré**, **Louis Fabre**, **Lorgeril**; también, vinos biodinámicos de **Singla**, los 20 años de *Michel Laroche* (Chablis) en Languedoc (**La Chevalière**), los 4 **Domaines** del sur del **Club Vignobles et Signatures**... www.vinisud.com

