Bodega Pierre Chanau Sauternes (2016)

IDENTIDAD

Bodega	**Bodega Pierre Chanau**
Nombre	**Sauternes**
Año	**2016**
Uvas	Sauvignon Blanc Sémillon Muscadelle
Ubicación	**Francia > Bordeaux**
Categoría	Vino Blanco
Precio	**12,95 €**

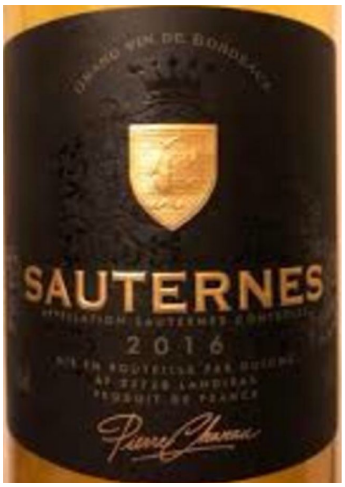
BOTELLA

Volumen	750mL

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.00 %

COMENTARIO



Asociación Enológica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

Bodega Pierre Chanau Sauternes (2016)

Comentario

La AOC Sauternes está situada a unos 30 km al sur de la ciudad de Burdeos, sobre la margen izquierda del Garonne, más precisamente sobre su afluente, el Ciron.

Comprende cinco municipios: Barsac, Bommes, Fargues, Preignac y Sauternes.

Esto es Sauternes, donde se elaboran los mejores vinos dulces del mundo, gracias a las condiciones de la zona. Estas condiciones se deben al río Ciron, un río corto, formado a partir de profundos manantiales en las Landes, se caracteriza por ser frío como el hielo. Entre Barsac y Preignac se encuentra con el Garona, un río mucho más calido, sobretodo a finales de verano, el fuerte contraste de temperaturas es lo que provoca la niebla, es el factor principal pero no lo es todo.

Estas nieblas son habituales a finales de verano y durante el otoño, si por aquel entonces las uvas están maduras y sanas hará aparición la podredumbre noble. En caso contrario aparecerán los otros tipos de podredumbre, la agria, la negra y la gris, que acabaran con la uva.

Podredumbre noble o pourriture noble

botrytis

La originalidad esencial y el gran secreto del Sauternes es la sobremaduración de la uva a causa de la aparición de la Botrytis cinerea que provoca una evaporación de parte del agua de la uva y proporciona una mayor concentración del resto de elementos.
En una primera fase la Botrytis se adhiere a la piel de la uva, vemos unas motas en su dorada piel que denominaremos “uva moteada”.

En la segunda fase “podredumbre total” la uva adquiere un tono dorado oscuro, pero la uva permanece hinchada. En esta fase ya se pueden obtener buenos vinos dulces. Aun así se esperan unos días y si las condiciones climáticas acompañan, la uva empieza a arrugarse hasta casi quedar seca. Se denomina “tostada”. La concentración de azucares en esta fase son los que le dan al Sauternes su peculiar gusto.
Realmente las uvas afectadas tienen un aspecto horrible, pero aun así la poca pulpa que contiene es mucho más dulce que una pulpa de uva, que haya madurado de forma habitual. La podredumbre no aparece de forma uniforme, por lo que se impone una larga y delicada vendimia. Durará dos meses si las condiciones climatológicas son favorables.
La recolección se efectúa en varias “tríes”. En los sucesivos pasos, los vendimiadores sólo seleccionan los granos sobre madurados, se llegan a realizar hasta ocho o nueve “tries”. Por tanto, el volumen producido siempre es muy bajo ya que, desde siempre, el viticultor de Sauternes ha venido prefiriendo la calidad en detrimento de la cantidad. Un Château de Sauternes produce entre 7 y 12 Hl. por Ha. o sea entre 930 y 1600 botellas, lo que equivale a una o dos copas por cepa.

Las uvas utilizadas son la Sémillon, dado que su piel tiene propensión a la podredumbre y su vino a la mantecosidad de la cera cuando envejece. Si a esto le añadimos los efectos de la podredumbre el vino es uniforme, exótico y rico.

El Sauvignon Blanc, aunque es menos propenso a la podredumbre, le da al vino una acidez y un nerviosismo al conjunto. Y por último esta la Muscadel utilizada para darle una textura de miel. Al salir del lagar, el zumo de uva se pone a fermentar en toneles de madera de roble. Cuando alcanza una cierta graduación, la fermentación se para por sí sola,

Asociación Cultural WINE LOVERS CLUB DE CATAS TORREJÓN

Bodega Pierre Chanau Sauternes (2016)

CATAS (1)

Fecha	**3 de abril de 2019**
Catador	Curso De Cata
Puntuación	89.0
Platos	Perfecta armonía con foie gras, pollo asado, queso roquefort y postres como la tarta de queso o de limón y merengue.
Visual	Color amarillo oro. Limpio y brillante
Olfato	Buena intensidad con el típico olor de podredumbre que recuerda un poco al desinfectante Zotal que lo hace poco agradable en nariz a copa parada que va desapareciendo rápido, dejando aromas dulzones y de frutos secos tostados.
Boca	Entrada sedosa, untuosa y compleja con una buena balanza entre acidez y dulzor. En retronasal aparecen agradables notas de almendras tostadas. Buena persistencia final.

Asociación Gastronómica Cultural
WINE Lovers
CLUB DE CATAS TORREJÓN

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
3/4/19	Consumido		
3/4/19	Consumido		