



Vale do Loire! Os jardins da França!

O Vale do Loire fica quase no centro da França, ao sul de Paris e muito próximo da Borgonha, região famosa pelos grandes Pinot Noirs e Chardonnays daquele país. Assim, devemos esperar que o Loire também use essas uvas nos seus vinhos, correto?

Errado! Apesar da vizinhança ilustre, o Vale do Loire tem muita personalidade. Nesse vale, perto da cidade de Lyon, as uvas que fazem história são a Sauvignon Blanc, a Chenin Blanc, a Melon de Bourgogne (Muscadet) e a Cabernet Franc.

O Vale do Loire compreende a região do rio Loire, desde a sub-região de Muscadet, perto da cidade de Nantes, até Sancerre e Pouilly-Fumé. Entre as 87 *Appellation d'origine contrôlée* (AOC, denominação de origem controlada) nessas localidades encontram-se Anjou, Saumur, Bourgueil, Chinon e Vouvray.

Frequentemente chamado de Jardins da França, esse vale tem paisagens encantadoras, recheadas de vinícolas, flores e castelos. É mesmo um vale encantado, que há séculos seduz poetas e artistas, inspirando-os em suas obras de arte.

É a grande região francesa das uvas Sauvignon Blanc, com exemplares magníficos em várias AOC. Ali se produz um vinho chamado Pouilly-Fumé, muito típico, pois a Sauvignon Blanc adquire naturalmente um exclusivo aroma de defumação devido ao terroir da região, sem qualquer adição de madeira.

Para o nosso clube, neste mês, selecionamos um produtor que chegou recentemente ao catálogo da Grand Cru. A vinícola Henri Bourgeois, localizada no vilarejo de Chavignol, está em sua décima geração e é referência mundial pela elegância de seus vinhos e pela expertise com a Sauvignon Blanc.

O primeiro vinho selecionado é um tinto, obviamente feito de Cabernet Franc, chamado **Petit Bourgeois Cabernet Franc du Loire 2009**.

Essa uva sempre resulta em vinhos de médio corpo e esse exemplar não é diferente. Com bastante tipicidade, nos oferece a oportunidade de entender tintos mais austeros, não muito tradicionais no Novo Mundo, mas que fazem parte da história gastronômica de uma das mais belas regiões da França.

Os outros dois vinhos são brancos, uma novidade deste mês, visto que nunca havíamos incluído dois vinhos brancos em uma mesma edição do Clube. Nesse caso, tornou-se obrigatório para que vocês possam conhecer dois dos vinhos mais típicos da região. Um é o **Henri Bourgeois Muscadet Sevre et Maine le Grande Reserve 2009**. Como o nome já adianta, é um vinho Muscadet, feito da uva Melon de Bourgogne, com notável frescor e tipicidade. Produzido de maneira peculiar, esse vinho é mantido em contato com os sedimentos das uvas (*sur lie*) até o momento do engarrafamento, o que lhe confere mais complexidade, realçando o sabor da fruta e, por reter gás carbônico durante o processo, há aumento de sua vivacidade. Esse processo é muito valorizado e, em 1994, criou-se a AOC Muscadet Sur Lie com regras rigorosas para este procedimento.

O último vinho é o **Petit Bourgeois Sauvignon Blanc du Val de Loire 2009**. Como uma das grandes uvas da região, a Sauvignon Blanc ganha outra dimensão aromática nesse vinho selecionado. Diferentemente dos vinhos feitos no Novo Mundo, nos quais, mesmo nos melhores, a fruta domina a cena, nesse exemplar, os aromas animais e minerais se mesclam aos das frutas e resultam em um produto de alta complexidade para sua faixa de preço. Escrevendo isso e lembrando de seu aroma, fico ansioso para também provar o Sancerre e o Pouilly-Fumé desse mesmo produtor. Acho que farei isso hoje!

Esperamos que desfrutem dos vinhos e das sugestões de harmonização, que constam das fichas técnicas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues

