



**clube do vinho**  
*Grand Cru*®

## *Continuamos o Tour de France*

No mês passado falamos da França e de Bordeaux. Neste mês, continuaremos nosso passeio, falando da Borgonha e do sul da França.

A Borgonha é o berço da Pinot Noir. Esta província, localizada a sudeste de Paris, tem como principal região produtora de vinhos a Côte D'Or, dividida entre Côte de Beaune, sul da principal cidade da região Beaune, e a Côte de Nuits, ao norte. A primeira produz, além de tintos fantásticos, os melhores vinhos brancos do mundo, todos a partir da Chardonnay.

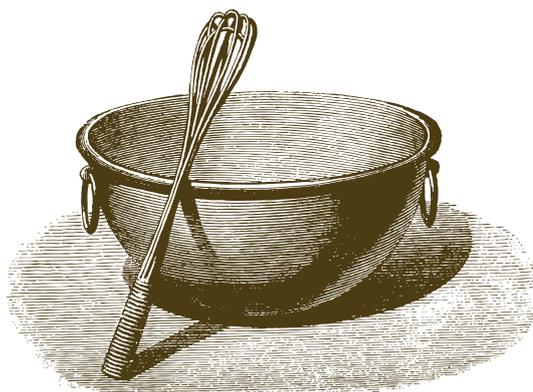
É na Côte de Nuits que vamos encontrar alguns dos vinhos mais nobres do mundo. As AOCs mais imponentes e disputadas são: Nuits-St-Georges; Vosne-Romanée, comuna em que é produzido o Pinot Noir mais cobiçado do mundo, o Romanée Conti, além dos Richebourg e dos Echezaux, dentre outros; Vougeot, com o famoso Clos de Vougeot; Chambolle Musigny; Morey-St-Denis, com o fantástico Clos de Lambrays e o Gevrey-Chambertin. Na Côte de Beaune temos o Corton e o Pommard, dentre outros.

Para o clube deste mês, escolhemos o **Bouchard les Deux Loups Rouge 2013**. Este vinho mescla as duas uvas tintas usadas na Borgonha, a Pinot Noir e a Gamay; como resultado, apresenta um buquê delicado e uma estrutura leve, sendo ótimo para bebericar com amigos de forma descontraída.

Nossos dois outros vinhos são do sul da França. O primeiro, da AOC Faugères, é o **Château Rigaud Rouge 2012**. O segundo, de Corbières, é o **Domaine L'Alba - L'Ermite Rouge 2013**. Os dois são vinhos raçudos, com base em Syrah e Grenache, uvas muito usadas em todo o sul do país.

A região também é conhecida por sua gastronomia, que inclui o famoso cassoulet, uma feijoada de feijões brancos e carnes nobres. A macrorregião, conhecida como Languedoc-Roussillon, tem várias AOCs, sendo as principais Clairette de Languedoc, Coteaux du Languedoc Pic Saint Loup, Costières de Nîmes, Faugères, Muscat de Frontignan, Muscat de Mireval, Corbières, Coteaux du Languedoc, Fitou, La Clape, Limoux AOC e Minervois, no Languedoc; e Banyuls, Côtes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes e Rivesaltes, no Roussillon. Os ótimos vinhos e a fina gastronomia recomendam uma visita à região.

**Fernando A. F. Rodrigues**





R\$ 98,00

## Domaine l'Alba l'Ermite Corbières 2013 | 91 RP

País	França
Temperatura de serviço	16 - 18°C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Select Vins
Região produtora	Corbières
Composição	60% Carignan, 30% Grenache Noir e 10% Syrah
Método de elaboração	6 meses em cubas de concreto e 6 meses em barricas de carvalho
Potencial de guarda	5 anos
Safra	2013

Em 2013, o grupo Select Vins fez, segundo Robert Parker, alguns dos melhores vinhos do ano. Tudo isso sob os olhares atentos do consultor Claude Gros. Os exemplares destacam-se pela pureza. Na taça, é possível notar o melhor do terroir: cerejas, amoras, framboesas e morangos preenchem os sentidos e dão lugar a notas florais primaverais após certo tempo de aeração. Em boca, mostra-se estruturado e bem construído. Taninos finos e elegantes, médio corpo e uma agradável mineralidade que vai sendo notada enquanto o vinho passeia pela boca e fica ainda mais marcante no final. Beba agora ou deixe-o evoluir por até cinco anos em adega.

**Harmonização: filé com risoto de funghi.**



R\$ 123,00

## Bouchard Les Deux Loups Rouge 2013

País	França
Temperatura de serviço	15°C
Tipo de vinho	Tinto seco
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Bouchard Père et Fils
Região produtora	Borgonha
Composição	Pinot Noir e Gamay
Método de elaboração	12 meses em barricas de carvalho francês e tanques de inox
Gradação alcoólica	12,5%
Potencial de guarda	4 anos
Safra	2013

Consegue imaginar um vinho à base de Gamay e Pinot Noir? As típicas notas de morango e cogumelos da Pinot se misturam às de banana e framboesa da Gamay, resultando em um tinto delicado e cativante. Em boca, fruta, taninos finos e aquela acidez deliciosa dos vinhos borgonheses na mais perfeita harmonia. Além de gastronômico, Bouchard Les Deux Loups Rouge 2013 é ótimo para acompanhar um bate-papo descontraído ou simplesmente para relaxar depois de um dia intenso.

**Casa com pizzas em geral.**



R\$ 89,00

## Château Rigaud Rouge 2012 | 91 RP

País	França
Temperatura de serviço	16 - 18°C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	Château Rigaud
Região produtora	Languedoc
Composição	55% Syrah, 26% Mourvèdre e 19% Grenache
Método de elaboração	12 meses em barricas de carvalho (Syrah) e em cubas de concreto
Gradação alcoólica	14%
Potencial de guarda	até 6 anos
Safra	2012

Feito sob os olhares atentos de Claude Gros, este tinto é o retrato da busca pela excelência da vinícola. Isso pode ser notado ao primeiro contato com o vinho, das suas camadas aromáticas à textura aveludada. No nariz, as notas de pão tostado e especiarias preparam os sentidos para o primeiro gole, que enche o palato com um mix de frutas vermelhas. Framboesas, amoras e cerejas passeiam pela boca, reforçando ainda mais a maciez deste tinto. Os taninos parecem construídos à mão e agradam o paladar.

**Harmonização: rabada com agrião.**