

## DESCOBERTAS FRANCESAS

**O Vinisud, feira organizada no sul da França, mostrou vinhos de destaque, modernos e com a tradição do país**

por Jorge Carrara\*

Se alguém duvidasse de que os vinhos do sul da França estão em acelerada evolução teria bastado dar uma passada no Vinisud 2006, o Salão Internacional de Vinhos e Destilados do Mediterrâneo, para sair convencido de que os vigneronos do lugar estão aproveitando cada vez mais o potencial da região. A 7ª edição do evento, criado em 1994 por iniciativa do Conselho Regional do Languedoc-Roussillon, teve lugar de 20 a 22 de fevereiro no Parque de Exposições da cidade de Montpellier. No salão, que ocupou 50.000 metros quadrados de área de exposição, se alinharam mais de 1.500 produtores da Bacia do Mediterrâneo (onde estão incluídos países como Israel, Tunísia, Marrocos, Espanha ou Itália) para apresentar seus vinhos aos cerca de 32.000 visitantes que circularam pela mostra. Os franceses, representados pelas adegas do Languedoc-Roussillon (o arco que rodeia a costa do Mediterrâneo desde o leste da cidade de Nimes até a fronteira com a Espanha), do Vale do Rhône, da Provence, do Sudoeste (onde estão áreas como Cahors ou Madiran) e da Córsega, foram maioria superando 1.300 expositores. E não é para menos. Além de estar em casa, esse conjunto de terrenos é responsável pela elaboração de 49% do vinho

que nasce no país – que, com 53 milhões de hectolitros elaborados em 2004, é o primeiro produtor mundial. Até no campo dos goles varietais a Região Sul tem números de fazer cair o queixo: é a quarta exportadora mundial desse tipo de vinhos, atrás apenas da Austrália, do Chile e dos Estados Unidos.

As cifras impressionam, mas melhor ainda – depois da (divina) maratona de três dias pelos nove ambientes do Vinisud – foi constatar a qualidade que se pode encontrar hoje nesses vinhos franceses. Provei exemplares de diferentes estilos, equilibrados, com boa concentração e elaborados com cuidado, que tanto podem surgir de uma pequena e antiga propriedade familiar, como de uma empresa com centenas de hectares de vinhedos, ou chegar pelas mãos de jovens e criativos enólogos com apenas alguns anos de experiência. Difícil selecionar os melhores provados na feira (que, aliás, precisa ser dito, esteve muito bem organizada), já que houve muitos, mas vão a seguir alguns dos destaques, um par deles novos rótulos ou safras de vinhos já presentes no Brasil (com o importador indicado) e outros que (espero) desembarquem em breve por aqui. ▶



**Domaine Les Eminades** – Degustei um de seus vinhos no Méditerranéen – um salão do Vinisud sem estandes, mas lotado de mesas abrigando nelas um mar de garrafas disponíveis para prova. O tempo não me deixou conversar com os autores. De qualquer forma, o Cebenna 2003 (corte de uvas Grenache, Carignan e Syrah) foi, de longe, o melhor dos Saint-Chinian expostos e um dos destaques da feira (91/100). Tel. 33-4-6736-1438, les.eminades@wanadoo.fr

**Domaine Le Roc des Anges** – Marjorie Gallet é a jovem enóloga responsável pelos vinhos e os parreirais da casa (22 hectares, alguns com vinhas velhas). Ela modela tintos atraentes como o Vieilles Vignes 2003, uma mescla deliciosa, com muita fruta e bela textura, de uvas Carignan, Grenache e Syrah (90/100) ou o Carignan 1903 (ano de implantação do vinhedo), outro 2003, denso, persistente, concentrado e complexo (91/100). Tel. 33-4-6829-1662, rocdesanges@aol.com.

**Clot de l'Oum** – Outro novo produtor com 15 hectares de vinhas antigas. A paulistana Leila Obara e o marido, o francês Eric Monné, tocam o projeto que gerou em 2004 rubros escuros e untuosos como o La Compagnie des Papillons (Grenache e Carignan) e o Saint Bart (ambos 90/100 ou o Numero Uno, mescla como o anterior de Syrah e Carignan, potente, complexo, bem integrado com a madeira (91/100). Tel. 33-4-6857-8232, emonne@web.de.

**Domaine Boucabeille** – Milita no time dos pequenos vinhateiros familiares. Com 18 hectares de videiras, Régis Boucabeille e seu filho Jean, o enólogo, elaboram vinhos de bom corpo, redondos e sem arestas. Menção para dois vinhos de uvas Grenache,

Syrah, Mourvèdre e Carignan, o Monte Nero 2003 (paladar frutado, redondo e atraente, 89/100) e o Les Orris 2002, marcado por cerejas, encorpado e macio (90/100). Tel. 33-6-0906-3788, domaine@boucabeille.com.

**Château Puech-Haut** – No seu estande – rodeado por parte da coleção da casa de 60 barricas pintadas por artistas franceses – foi servido um dos belos brancos da feira, o Puech-Haut 2004 (das cepas Roussanne e Marsanne), delicioso, marcado por aromas intensos de compotas (88/100) e tintos de peso, como o tremendo La 40<sup>ème</sup> 2002, elaborado com uvas Syrah (sem desengajar) e envelhecido 18 meses em barricas novas de carvalho (92/100). Mistral, tel. (11) 3072-3400.

**Domaine Ollier Taillefer** – O comando da casa está sendo transmitido para os irmãos Françoise e Luc Ollier, quinta geração de proprietários. A adega tem bons brancos e belos tintos (viscosos mas macios) do estilo do Castel. Fossibus (Carignan, Grenache Syrah e Mourvèdre), equilibrado entre fruta concentrada e madeira na edição 2004 (90/100), rico em café e framboesa e muito persistente na versão 2003 (91/100). Tel. 33-4-6790-2459, ollier.taillefer@wanadoo.fr.

**Château de Flaugergues** – Tem cerca de 30 hectares de vinhedos nas vizinhanças da cidade de Montpellier e elabora vinhos simples e outros premium muito interessantes, assinados por Pierre de Colbert. Destaque para dois tintos 2003: o Cuvée Sommelier (Syrah, Grenache e Mourvèdre), esbanjando fruta e pinceladas de carvalho (90/100) e o Cuvée Colbert, um Syrah-Grenache sedutor, equilibrado



Pierre de Colbert, enólogo do  
Château de Flaugergues



Leila e Eric Monné, donos  
do Clot de l'Oum



e intenso (91/100). Tel. 33-4-9952-6643,  
pierredecobert@flaugergues.com.

**Domaine de la Dourbie** – Vinícola do Languedoc, com cerca de 32 hectares de vinhas a oeste de Montpellier, que elabora vinhos de perfil moderno com destaque para os tintos, como o Cuvée Mala Coste 2003 (que combina na fórmula uvas Grenache, Cinsault, Mourvèdre e Syrah), envelhecido por 12 meses em barris de carvalho de 600 litros, frutadíssimo, de bom corpo e paladar amplo e redondo (90/100). Tel. 33-4-6744-4582, info@ladour-bie.fr.

**Château des Erles** – Pertence à enorme lista de empreendimentos dos irmãos Jacques e François Lurton – que atuam em vários continentes. A propriedade tem cerca de 90 hectares de vinhas, a maior parte delas na região de Fitou, no Languedoc. No estande da casa, junto a seu enólogo Bernard Durand, provei o Château des Erles 2003, um dos grandes vinhos da região, pleno de fruta, marcado por aromas de torrefação que definem seu final (90/100). Wine House, tel. (11) 3704-7313.

**Domaine Saint Léocadie** – Anne e Thierry Bonnel pilotam a propriedade e os 30 hectares de videiras. Ele elabora os vinhos, todos sem passagem por madeira. Os tintos cativam pela expressão de fruta. O Les Clauses 2003 (Grenache, Syrah e Carignan) encanta pelo paladar redondo e intenso, que lembra groselhas (89/100), e o Cuvée Fernand Averoux, repete a dose (e as cepas), mostrando ainda mais concentração (91/100). Tel. 33-4-6891-8027, thierry.bonnel@wanadoo.fr

\* Jorge Carrara visitou o Vinisud a convite da Ubifrance, Adhesion Group e Septimanie Export, empresas que organizaram o evento.

