



Le Terroir des Grands Crus Classés 1855 O terroir do médoc

Um Terroir excepcional

Por Cornelis Van LEEUWEN

Professor a ENITA de Bordeaux

O CLIMA, AS CASTAS, O SOL

«Além do trabalho dos homens, os Grands Crus Classés de 1855 devem antes de tudo, sua nobreza a qualidade excepcional de seu terroir. De um ponto de vista etimológico, “terroir” tem suas raízes na palavra “terra”. Mas, o terroir vitícola não compreende somente o solo no qual é cultivada a parreira; ele poderia ser definido como um ecossistema onde interagem o solo, o clima e a parreira. O terroir é o hífen entre o produto final, o vinho, e o lugar onde ele se origina.»

«Os Romanos já associavam certas produções vitícolas de grande qualidade as suas origens. Na região bordalesa, essa noção de filiação existe desde a Idade Média, quando os vinhos foram comercializados com o nome das cidades. Os vinhos de certas cidades eram vendidos, nesta época, mais caros que aqueles de outras cidades, menos reputadas pela qualidade dos vinhos. Desde então, podemos falar de uma hierarquia na nobreza da origem dos vinhos. Esta hierarquia era bastante vaga, pois todos os vinhos de uma mesma cidade obtinham uma cotação similar. Foi somente no século XVII que assistimos elevação dos vinhos de propriedades. No sentido cronológico do termo, Haut-Brion foi o Primeiro Cru a vender sua produção sob o nome do «château» (propriedade vitivinícola). O terroir e a origem dos vinhos estavam bem mais definidos precisamente, pois encontravam-se delimitados a algumas dezenas de hectares de exploração e não mais a alguns milhares de hectares de uma cidade. O mercado inglês desempenhou um papel de liderança nesse processo, pois ingleses queriam vinhos personalizados e de grande qualidade, pelos quais eles estavam prontos a pagar o preço mais alto.»

Graças ao relato de viagem de John Locke, que visitou a região em 1677, estamos aptos a apreciar os conhecimentos da época sobre o efeito do terroir na qualidade do vinho. Podemos quase falar de peregrinação nesse contexto, porque o famoso filósofo ficou tão impressionado pela qualidade dos vinhos de Haut-Brion que tinha bebido em Londres, que ele quis saber mais e decide de visitar a propriedade. Uma vez no local, explicaram-lhe que sua grande qualidade era devido a existência de solos magros e bons declives para o ambiente natural, de poucos estrumes e de velhas videiras no que diz respeito a cultura do vinhedo. Os elementos que são hoje reconhecidos como essenciais para a qualidade do vinho era então conhecidos há mais de três séculos.

A viagem de John Locke ilustra também a extraordinária traçabilidade dos grandes vinhos de terroir, como os grands crus classés de 1855. Contrariamente a um vinho de marca, que é o resultado da associação de vinhos de diferentes origens, um vinho de terroir origina-se sempre da mesma propriedade. As suas origens não lhe dão somente sua qualidade e suas principais características, mas elas permitem também a cada consumidor de um cru classé de vir no local para ver a terra e a parreira que produziram o vinho que gostou e de encontrar os homens que o fizeram. A traçabilidade tornou-se uma preocupação maior do agroalimentar; para os Grands Crus Classés de 1855 ela é uma realidade há séculos.

O Clima

O desenvolvimento da videira e o amadurecimento da uva dependem fortemente das condições climáticas, como a temperatura, as precipitações, a luz do sol, a humidade e o vento. A videira teme igualmente os incidentes climáticos como o granizo ou as geadas da primavera, que podem em algumas

— O terroir do médoc

Um terroir excepcional

horas destruir a colheita de um ano. A qualidade e a tipicidade dos vinhos produzidos em um lugar são em grande parte o resultado das condições climáticas. Por isso, a noção de terroir integra plenamente o clima.

Para amadurecer suas uvas em boas condições, a videira precisa luz e calor. Temperaturas excessivas não são contudo desejáveis; elas permitem certamente a acumulação de altos teores em açúcar e assim a produção de vinhos alcoolizados, mas elas são desfavoráveis a síntese de aromas nos bagos de uva. Segundo os famosos enólogos Ribéreau-Gayon e Peynaud, “um amadurecimento muito rápido (provocado por temperaturas extremamente elevadas) tem por efeito queimar as essências que formam a fineza dos grandes vinhos”. Ou seja, os melhores vinhos são produzidos em regiões com temperaturas amenas, mas suficientemente quentes para garantir um amadurecimento regular das uvas. Com uma temperatura média de 13°C no ano, e temperaturas médias de 20°C em julho e agosto, o clima do Médoc satisfaz perfeitamente as exigências térmicas da videira.

A videira adapta-se às condições de chuvas bem variáveis. Ela pode resistir a secas extremas e podemos cultivá-la sem irrigação em regiões com somente 400 mm de precipitações anuais, com a condição que os solos retenham bem a água. Ela pode também acomodar-se a climas chuvosos, com mais de um metro de chuva por ano; no entanto, nessas condições o crescimento da videira é favorecida em detrimento da concentração das uvas, e o controle das doenças fúngicas torna-se difícil. Com, em média 850 mm de precipitações anuais, a pluviosidade do Médoc é ligeiramente acima do ideal para a obtenção de um máximo de concentração nas uvas. Como veremos mais tarde, esse leve excedente de pluviosidade é compensado pela permeabilidade e a fraca capacidade de retenção de água nos solos.

O Médoc há poucas chuvas de granizo, provavelmente por causa do seu relevo pouco acidentado. As massas de água, constituídas pelo Oceano Atlântico e pela Gironda, diminuem a amplitude térmica. Esse papel regulador é particularmente apreciável por limitar os efeitos nefastos das geadas de primavera. Assim, em 1991, ano de uma terrível geada que atingiu o Bordalês na noite do 20 ao 21 de abril, Grands Crus Classés situadas nas margens da Gironda, como o Château Latour, foram relativamente poupados. Produziram vinhos de qualidade surpreendente nessa safra.

O Bordalês é marcado por uma forte variabilidade das condições climáticas de um ano para o outro. Ela vincula uma variação na qualidade e na tipicidade dos vinhos em função do ano de colheita, que é chamado “efeito de safra”. O vinho é uma verdadeira memória das condições climáticas. Graças ao vinho, lembramos que o tempo foi bom tempo e quente em 1945 e em 1947, duas grandes safras, e que chueu muito em 1963 e em 1965, quando a maior parte dos proprietários não quiseram vender esse vinho diluído, de má qualidade com o nome de sua propriedade. Independentemente do seu efeito sobre a qualidade do vinho, a noção de safra permite também a produção de um vinho diferente cada ano numa mesma produção, conservando ao mesmo tempo o estilo do château. Ela esclarece de uma certa maneira uma faceta diferente da produção para cada colheita. Os anos frios como 1978 e 1988, quando o amadurecimento foi lento e a colheita tardia, foram propícios a fineza da expressão aromática dos vinhos. Os anos quentes, como 1982, 1989, 1990 ou 1995 permitiram a obtenção de vinhos potentes. Como a pluviosidade média do Bordalês é levemente superior ao ideal, não é surpreendente constatar que todos as grandes safras são caracterizados por precipitações inferiores aos valores normais do período entre junho-setembro.

As castas

Milhares de castas são cultivadas no mundo todo. São frutos da seleção de numerosas gerações de viticultores através de séculos. Cada casta é caracterizada por seus traços morfológicos, que permitem seu reconhecimento, uma certa constituição da uva no amadurecimento e uma aptidão em amadurecer os frutos mais ou menos precocemente. Somente algumas dezenas de castas são consideradas como suficientemente nobres para ser a base da produção de grandes vinhos. Porém, o sucesso de uma casta num lugar geográfico específico está condicionado a adaptação da sua precocidade às condições climáticas locais. Uma casta precoce, situada na região quente, amadurecerá rapidamente suas uvas. As uvas, colhidas no mês de agosto (ou no mês de fevereiro no hemisfério sul) serão ricas em açúcar, mas faltarão frescor e o potencial aromático para dar vinhos finos. Uma casta tardia, localizada na região setentrional, terá dificuldades para amadurecer suas uvas e dará vinhos ácidos e herbáceos, e que serão menos coloridos. O sucesso dos Grands Crus Classés de 1855 é em grande parte explicada pela perfeita adequação entre a precocidade das castas cultivadas e as condições climáticas do Bordalês. Ela

— O terroir do médoc

Um terroir excepcional

permite as uvas de atingir um bom nível de amadurecimento (eceto nos anos excepcionalmente frios, como 1972), conservando ao mesmo tempo um período de amadurecimento longo, apropriado a fineza dos vinhos. Essa adequação é difícil de reproduzir em outro lugar e não basta copiar a associação de castas para obter vinhos semelhantes. OS Crus Classés de 1855 (como aliás as outras propriedades de Bordeaux) são obtidos pela associação de diferentes castas. Essa associação aumenta a complexidade dos vinhos e, modificando a proporção de cada casta no grande vinho, é possível apagar os defeitos de certas safras.

O CABERNET SAUVIGNON

O Cabernet Sauvignon é a casta nobre por excelência, que constitui quase sempre a coluna vertebral dos Grands Crus Classés de 1855. Ele ocupa mais de 70% das superfícies plantadas nos Primeiros Crus Classés Margaux, Latour, Lafite-Rothschild e Mouton-Rothschild, mas igualmente nos outros Grands Crus Classés. Esta casta é relativamente tardia e, para que ela exprima todo o seu potencial qualitativo, deve ser reservado aos melhores solos, que acelerarão seu amadurecimento. Sua produção é moderada e bastante regular, seus cachos e bagos são pequenos. Ele não é capaz de atingir fortes concentrações em açúcar, mas os bagos maduros são coloridos e ricos em taninos. Ele produz vinhos aromáticos, dominados pelos frutos pretos (cassis) quando os vinhos são jovens. Ao envelhecer, os vinhos podem atingir uma incomparável complexidade, com uma paleta aromática onde são encontraremos notas de cacau e hortelã.

O MERLOT

O Merlot é quase sempre indispensável como complementar do Cabernet Sauvignon no blender. Algumas vezes, ele pode ocupar até um terço das superfícies plantadas, como é o caso no Haut-Brion e Pichon-Longueville Comtesse de Lalande e excepcionalmente, ele pode ser plantado igual ao Cabernet Sauvignon, como a Palmer. Sua maior precocidade (aproximadamente duas semanas) lhe permite de atingir todos os anos uma boa maturidade, mesmo em ano frio, diferentemente do Cabernet Sauvignon. O Merlot pode valorizar solos mais úmidos e mais tardios. Para que ele possa exprimir toda a sua qualidade, é necessário controlar sua generosidade natural. O Merlot produz uvas doces, coloridas, com taninos encorpados. Seus aromas, dominados por frutos vermelhos e pretos em vinhos jovens, evoluem até notas de frutos cristalizados, de couro e de pele de animais ao longo do amadurecimento. A evolução de um vinho do Merlot é um pouco mais rápida do que a de um vinho de Cabernet Sauvignon.

O CABERNET FRANC

Terceira casta tinta do Bordalês em superfície plantada, o Cabernet Franc tem seu terreno de predileção mais no Libournais do que no Médoc, por razões que são ainda pouco explícitas. Sua precocidade situa-se entre a do Merlot e a do Cabernet Sauvignon. Dotado de um grande potencial de fineza, as vezes ele é criticado por sua leveza. Excelentes Cabernet Franc são contudo obtidos em certos Cru Classés a partir videiras bem antigas e de muitos bons solos.

O PETIT VERDOT

Apesar da fraqueza das superfícies plantadas com Petit Verdot, esta casta pode ter sua importância ao longo de certos safras. Ela é tardia, o que explica que seu vinho não tenha um grande sucesso todos os anos. Num contexto de aquecimento global, podemos logicamente esperar um aumento das suas superfícies nos anos futuros. O Petit Verdot é difícil para cultivar e exigente. É preciso uma situação precoce, com uma alimentação em água moderada, mas sem estresse hídrico excessivo. Quando a recolha do petit verdot é bem sucedida, esta casta dá um vinho muito completo que poderia quase ser suficiente a ela-mesma

O Solo

Com o clima e a casta, o solo constitui o terceiro fator do terroir. A videira busca no solo a água e os elementos nutritivos que ela necessita. Os solos apresentam uma extraordinária variedade, em função da textura, a riqueza em cascalhos, a fertilidade mineral, o teor em água e a profundidade. Como o escrevia o professor Seguin da Faculdade d'Enologia de Bordeaux e precursor em matéria de estudo de terroir vitícolas, nenhum tipo de solo detem o privilégio da qualidade. Não podemos produzir grandes

— O terroir do médoc

Um terroir excepcional

vinhos snum só tipo de solo. Contudo, certas características do solo parecem indispensáveis para a obtenção de uvas de qualidade.

A fertilidade mineral varia em largas proporções de um solo a um outro. Esse fator é porém influenciado pelas práticas de fertilização do produtor. Em regra geral, os bons solos vitícolas oferecem mais uma fertilidade moderada. No vinhedo do Médoc, a fertilidade do solo é muito freqüentemente limitada por um forte teor em cascalhos e pedras siliciosas inertes (chamadas “graves” no Bordalês). Nenhum estudo mostrou um efeito direto de tal ou tal elemento químico sobre a qualidade do vinho.

Fora a pluviosidade, a alimentação em água da videira depende da capacidade do solo a reter a água. Esse fator é determinante para a qualidade do vinho. O melhor resultado é obtido quando há uma limitação na alimentação em água durante o verão. Ela provoca a interrupção do crescimento dos ramos e limita o tamanho dos bagos. Essas condições são indispensáveis para produzir uvas concentradas. Uma falta de água excessiva pode ser prejudicial para a qualidade da uva, pois pode resultar num bloqueio para o amadurecimento. Tal situação permanece contudo, excepcional no Bordalês e concerne essencialmente uvas muito jovens com enraizamento superficial ao longo dos verões muitos secos

Para obter uma alimentação em água moderadamente limitada, favorável a qualidade, no clima relativamente chuvoso do Bordalês, é necessário solos com fraca capacidade de retenção da água. Os melhores solos do Médoc respondem perfeitamente a essas condições, principalmente em razão de uma proporção de “graves” elevada. Por causa de seu baixo teor em água, esses solos aquecem rapidamente na primavera e são favoráveis ao amadurecimento da uva. Essas condições são importantes para garantir regularmente o amadurecimento de uma casta tardia como o Cabernet Sauvignon

Em todas os Crus Classés encontramos solos de cascalho. Esses solos são quentes e então aceleram o amadurecimento da uva. Eles possuem uma baixa capacidade de retenção da água e são propícios a instalação de uma alimentação em água moderadamente limitada favorável a qualidade. Os vinhos produzidos nesse tipo de solo são tânicos e prometidos a uma longa guarda. Podem atingir uma fineza excepcional, principalmente quando têm como base o Cabernet Sauvignon. Alguns entre os crus os mais reputados da classificação de 1855 possuem em certas parcelas de solos um forte teor em argila no subsolo como é o caso do Latour. Essas parcelas são freqüentemente as melhores desses crus mesmo se a existência desse tipo de solo no Médoc é pouco conhecida. A alimentação em água da videira é particularmente bem regulada. Esses solos permitem a obtenção de vinhos potentes com aninos revestidos. Eles convêm as quatro principais castas

Encontramos solos de argilo-cálcario, principalmente na DOC Margaux, na cidade de Saint-Estèphe e em Haut-Brion. São excelentes solos vitícolas, mas seu teor em água é um pouco mais alto do que aquele dos solos de cascalho e lhes dá uma menor precocidade. Em consequência, eles convêm bem ao Merlot. Com essa casta, produzimos vinhos potentes, com um grau alcoólico bastante forte, que são um excelente complemento no blender dos vinhos produzidos em solos de cascalho.

Os Crus Classés de 1855 têm freqüentemente parcelas com solos arenosos ou arenoso-pedregoso. Elas situam-se seja abaixo dos montículos pedregosas, seja na margem oeste do vinhedo, onde o solo pode ser muito rico em húmus. Nessas parcelas, a videira tem tendência de ser vigorosa e produtiva. Com a condição de controlar esse vigor, limitando a fertilização e semeando ervas entre as filas para competir com a videira, é possível produzir bons vinhos nesses solos, sobretudo com o Merlot. Na sua juventude, esses vinhos são cheios de frutuosidade. Por causa da sua evolução rápida, eles convêm bem ao blender dos segundos vinhos.

Cada solo do Médoc possui assim suas particularidades. OS crus da classificação de 1855 recobrem sempre sobre suas superfícies vários tipos de solo. No momento da colheita, as uvas de cada parcela são vinificadas em cubas diferentes. Numa mesma cuba obtemos então vinhos com personalidades diferentes. No processo do blender, o mestre da adega e o enólogo exploram a complementaridade das cubas para criar o melhor vinho possível, que é obviamente mais complexo que cada um dos lotes individualmente. O resto é geralmente destinado a um segundo vinho, que pode constituir para o apreciador uma introdução ao Cru Classé a um preço mais acessível. A composição da associação do grande vinho muda de um ano para o outro, pois as parcelas comportam-se diferentemente segundo as

— O terroir do médoc

Um terroir excepcional

condições climáticas da safra. Por isso, a diversidade dos solos e o tamanho das propriedades são um trunfo importante para os Crus Classés de 1855.

CONCLUSÃO

O terroir vitícola associa o solo, o clima e a casta; ele é destacado pelo trabalho dos homens. É possível encontrar em outro lugar no mundo condições climáticas semelhantes as do Bordalês. Podemos encontrar solos com as mesmas características. O Cabernet Sauvignon, que deve a sua reputação aos famosos châteaux da classificação de 1855, é hoje cultivado em todos os lados. O que é único nos Grands Crus Classés de 1855 é a extraordinária sinergia entre o solo, a casta e o clima. A época do amadurecimento do Cabernet Sauvignon é adaptada ao clima do Bordalês, a condição que os solos quentes aceleram a maturidade. A alimentação em água da videira moderadamente limitada indispensável para a concentração e a qualidade das uvas, é obtida graças aos solos que retêm facilmente a água e que limitem os efeitos de uma pluviosidade muito abundante. Mas o terroir não é nada sem o homem e seu papel de maestro de orquestra. Foi ele que tornou famoso e desejada essa península, que parecia tão pouco dotada pela natureza e que nada predestinava a um grande futuro agrícola

