

/04/ sociedade

DEGUSTATIVIDADE

Léa Araújo

Jura e seus vinhos únicos

FOTOS/Léa Araújo

CHÂTEAU-CHALON, L'Étoile, Arbois e Crémant du Jura expressam a qualidade sui generis dos vinhos franceses

Viajar pela região de Jura foi uma experiência inesquecível. Ter a oportunidade de conversar com os produtores, visitar os vinhedos, as caves centenárias, conhecer in loco cada detalhe do terroir e da vinificação de um dos vinhos mais singulares da França foi realmente muito especial. De lá saem vinhos únicos e raros, elaborados por métodos específicos e castas nativas. As uvas tintas Poulsard e Trousseau e a branca Savagnin são quase que exclusivas da região de Jura, acompanhadas pelas variedades clássicas da Borgonha, a Chardonnay e a Pinot Noir.

Sete denominações de controle e qualidade (AOC - "Appellation d'Origine Contrôlée") garantem a autenticidade dos vinhos de Jura. Côtes du Jura é a mais ampla AOC e produz todos os diferentes tipos de vinho, assim como a AOC Arbois, nome também da capital dos vinhos de Jura, a cidade onde viveu o cientista Louis Pasteur. Crémant du Jura é a denominação dedicada aos espumantes enquanto Macvin aborda o vinho licoroso e Marc du Jura regula produção da aguardente de bagaço de uva. AOC L'Étoile refere-se a uma pequena área de 67 hectares especializada em Chardonnay no estilo oxidativo além do doce Vin de Paille e o aclamado Vin Jaune. Em seus solos são encontrados inúmeros fósseis da família dos ouriços e estrelas-do-mar, que dão origem às rochas calcárias, ideais para o cultivo da Chardonnay.

O destaque da região vai para Château-Chalon, a menor AOC de Jura com apenas 50 hectares, denominação de grande prestígio, que produz o inigualável Vin Jaune, exclusivamente a partir da Savagnin, colhida tardiamente, apenas nos melhores anos, sob rígidas regras de controle de qualidade. Por lei, o vinho deve amadurecer por pelo menos 6 anos e 3 meses em barricas de carvalho de 228 litros pelo método "sous voile", ou sob o véu, uma camada de leveduras nativas que se forma na superfície do vinho e o protege do contato direto com o oxigênio, porém permite uma oxidação lenta e controlada. Ao longo dos anos desenvolveu-se um vinho de complexidade e profundidade incomparáveis. Sua cor amarelo-dourado, se intensifica com o passar dos anos, assim como as notas especialmente de nozes, frutas secas e especiarias como curry, canela, noz-moscada, além de um elegante toque salino e esplêndida acidez. Os Vins Jaunes são engarrafados nas típicas garrafas arredondadas denominadas clavelins, de 620 ml, quantidade que representa o volume de vinho que resta de um litro original após o longo período de envelhecimento em barril, sem o preenchimento da parte evaporada. O potencial de guarda é de 50 a 100 anos.

Em solos compostos de margas azuis ou cinzentas da era jurássica cobertos por cascalho calcário, a variedade



Barris de envelhecimento Domaine Macle



Domaine Philippe Vandelle - L'Étoile Savagnin 2020



Chateau Chalon

Savagnin encontra o melhor terroir para ser cultivado, típico de Château-Chalon.

Mais experiências gastronômicas no www.degustatividade.com.br

01/Domaine Macle

Jean Macle elevou a propriedade familiar, datada de 1850, ao seu nível mais alto. Começou na década de 1960 com uma fazenda dedicada às vacas do famoso queijo Comté e 1,5 hectares de vinhedos. Foi prefeito do vilarejo por mais de duas décadas e batalhou por critérios rigorosos de vinificação. Seu filho Laurent Macle cuida hoje dos 8 hectares de uvas Chardonnay pertencentes à AOC Côtes du Jura e 2 hectares de Savagnin, plantadas nas mais íngremes encostas de Château-Chalon. A neta Carmen Macle nos conduziu pelas caves do século XVII onde são armazenadas barricas de mais de 60 anos de idade. Esses barris velhos são o habitat natural e precioso de uma população de leveduras naturais cada vez mais ativas, o que garante uma fermentação bem-sucedida e a formação do véu para o envelhecimento oxidativo. Carmen nos explicou sobre a variação de temperatura, que chega a cair para -10 graus e às vezes sobe para 25 graus, o que influencia na espessura do véu e na complexidade de aromas do vinho. Devido à instabilidade dos vinhos oxidativos, todos os barris são inspecionados duas vezes ao ano. O Domaine Macle é uma das últimas vinícolas na região de Jura a seguir métodos de vinificação tradicionais, que incluem a ausência de termorregulação (controle de temperatura) durante o processo de fermentação. Sua abordagem artesanal é amplamente respeitada como um dos melhores produtores de vinhos oxidativos do Jura. A vinificação é feita da forma mais natural possível com uma pequena quantidade de sulfito logo após a prensagem. O portfólio inclui apenas três extraordinários rótulos, além do fortificado Macvin e da aguardente de vinho Vieille Fine. Trouxemos o Domaine Macle Chateau Chalon 2016 (69€) na mala, uma raridade contemplativa.



Domaine Macle - Chateau Chalon 2016

02/Domaine Berthet-Bondet

O Domaine Berthet-Bondet foi criado em 1984, quando os engenheiros agrônomos Chantal e Jean Berthet-Bondet se estabeleceram em Château-Chalon após comprarem suas primeiras videiras. Desde 2010 a vinícola foi convertida para agricultura biológica. Em 2013 a filha mais velha Hélène assumiu a propriedade, que hoje somam 15 hectares de vinhas, sendo 4,5 de Savagnin da AOC Château-Chalon e 10,5 da AOC Côtes du Jura. Foi uma honra aprender com a Hélène, que nos apresentou a diversidade dos rótulos Berthet-Bondet com entusiasmo e simpatia.

03/Domaine Jacques Tissot

A história dos vinhedos Tissot começa em 1956, quando Maurice Tissot, plantou uma parcela de vinha para cada um dos seus quatro herdeiros. Um deles, Jacques Tissot, colheu sua primeira safra em 1969 ao lado de sua esposa Michelle. A propriedade tem mais de 30 hectares de cultivo sustentável, divididos em AOC Arbois e Côtes du Jura, administrados também pelos filhos Philippe e Nathalie. Uma de suas adegas em Arbois foi onde Louis Pasteur conduziu seus experimentos com vinho no século XIX. Caves antigas guardam preciosidades como o Chardonnay 1976, um vinho esplêndido que achamos em um cesto no chão da loja. Simplesmente não acreditei que uma raridade dessas poderia estar ali, aos montes, por apenas 29,50€. Claro que trouxemos uma garrafa para casa e foi um dos vinhos mais incríveis que tomei na vida. Os quase 50 anos em garrafa mostraram a evolução de aromas terciários únicos. Já imaginávamos um pouco da grandiosidade que seria esse vinho ao degustar os 12 rótulos na loja do centro de Arbois, muito bem explicados pelo Xavier Grandvaux.



Domaine Berthet-Bondet Trio 2023 - Trousseau, Poulsard, Pinot Noir



Domaine Jacques Tissot - Arbois Chardonnay 1976

04/Domaine Rolet

Antes de ser adquirido pelas famílias Flambert e Dupuis em 2018, o Domaine Rolet foi administrado pelos quatro filhos do fundador Désiré Rolet, que iniciou o cultivo dos vinhedos em 1942. Ao longo de duas gerações, a família Rolet foi a maior vinícola familiar do Jura, sob posse de 66 hectares distribuídos entre as encostas das AOC Arbois, Côtes du Jura, L'Étoile e Château-Chalon. Produzem um excelente Crémant du Jura, o Cœur de Chardonnay, envelhecido por 36 meses. Gustave Bourdy nos recebeu na loja em Arbois em uma degustação completa dos diversos estilos de vinhos produzidos pelo Domaine Rolet.



Domaine Rolet - Crémant du Jura Cuvée Cœur de Chardonnay