

# Os Segredos de

**ANALISAR TODAS AS SAFRAS, À EXCEÇÃO DA PRIMEIRA, DO CHÂTEAU DE VALANDRAUD, ARQUÉTIPO DOS CHAMADOS "VINS DE GARAGE", PERMITIU AVALIAR SUA EVOLUÇÃO E A VALIDADE DAS CRÍTICAS FEITAS A ESSE TIPO DE VINHO**

por MARIO TELLES JR.  
colaboração de ARTHUR AZEVEDO  
e GUILHERME VELLOSO  
ilustração LÉO GIBRAN

Que ideia básica poderíamos alimentar quando participamos de uma degustação vertical (safras de 1992 a 2009) de um ícone como o **Château de Valandraud**, o primeiro “vin de garage” de St-Émilion? Seus críticos, e não são poucos, costumam afirmar que a grande concentração e o uso de madeira em excesso resultam em “blockbusters”, mais assemelhados aos vinhos do Novo Mundo do que aos Bordeaux clássicos (ver quadro com comentários sobre essas críticas). A rara, e talvez única, oportunidade de analisar lado a lado 18 safras do **Château de Valandraud** nos permitiu avaliar detalhadamente a evolução desse vinho, em anos de diferentes características climáticas, com safras ótimas, boas ou desfavoráveis. E compará-los a vinhos de Bordeaux mais conhecidos, degustados inúmeras vezes ao longo de muitos anos. Nesse tipo de degustação, a verdade sempre aparece, pois o tempo se encarrega de revelar todos os segredos e nuances dos vinhos, desnudando-os aos sentidos aguçados de experientes degustadores.

A já antológica degustação foi conduzida pelo próprio Jean-Luc Thunevin, “o pai da criança”, e cada vinho foi comentado, em francês, por ninguém menos do que o sommelier campeão do mundo, o sueco Andreas Larsson. Ou seja, ofereceu uma imagem de corpo inteiro da produção do **Valandraud**, cujas notas de degustação o privilegiado leitor de Wine Style pode conferir no texto que se segue. Registre-se que só não foi degustada a primeira safra do **Valandraud**, a de 1991 (da qual foram produzidas apenas 1.500 garrafas), pelo simples motivo de que o próprio Thunevin só tem duas em sua adega. Além disso, o **2009** foi uma amostra



de barrica, cujo corte foi feito exclusivamente para a degustação realizada em São Paulo, na Casa do Porto, importadora exclusiva do vinho para o Brasil.

**1992** Uma das maiores surpresas da noite, por estar inteiro, vivo, ainda com fruta, ao contrário da maioria dos 1992 (inclusive Grand Crus), que já estão completamente decadentes. Aqui percebem-se os aromas típicos de *cedar box* (caixa de charuto), com toques animais, num vinho elegante e de corpo leve a médio. Corte de *Merlot* (70%) e *Cabernet Franc* (30%).

**1993** Pleno de fruta vibrante, sustentada por boa acidez, podendo evoluir ainda alguns anos, com corpo médio e boa persistência final. Thunevin comentou que é um dos **Valandraud** de que menos gosta (“tem muito cravo”), embora tenha recebido a maior pontuação dada aos vinhos de St-Émilion nessa safra por Robert Parker.

**1994** Em sua plenitude aromática (frutas secas, terroso, tabaco, couro e defumado) e austero, indicando que já passou seu melhor momento. Deve ser bebido agora. Tem corpo médio, taninos resolvidos e retro-olfato de café.

**1995** Um vinho “jovem”, muito frutado, floral com massa tânica respeitável, textura macia, grande qualidade e fineza, confirmando ter sido, neste ano, um clássico da margem direita da Gironde. Pode ser bebido agora ou ser guardado por mais uma década. Grande vinho!

**1996** Evoluiu mais rápido que o 1995 e, embora não tenha a mesma fineza, mostra aromas mais evoluídos, começando a surgir o *sous bois* e a caixa de charuto. Ainda tem fruta agradável, num vinho de boa persistência e caráter, um pouco mais anguloso que o 95. Para se beber logo.

**1997** Um ano não muito feliz, refletido num vinho mais leve, com notas herbáceas e balsâmicas predominando sobre a fruta e o floral. Os taninos não são tão finos, a fruta é menos presente, mas o equilíbrio está adequado.

**1998** O vinho especial da noite, resultado de um “grand millésime”. Muita fruta, notas florais e toques tostados. Impressiona pela maciez, associada à imensa concentração, ótima acidez e longa persistência. Espectacular para beber agora ou para ser guardado por mais 10 a 15 anos. Corte em partes iguais de *Merlot* e *Cabernet Franc*.

**1999** Bom resultado, em ano difícil, com muita chuva (“clássico”, na definição irônica de Thunevin). Mostra aromas de frutas, carvalho bem dosado, com notas de couro e trufas. Equilibrado, exibe boa concentração, textura macia e muito boa persistência.

**2000** Muito fechado, parece viver momento de dormência aromática. Boca no mesmo diapásio, com taninos ainda por resolver e austeridade evidente. Precisa de tempo. Esse foi o ano em que Thunevin cobriu de plástico as ruas entre os vinhedos, para reduzir a absorção de água. Como a prática é proibida, o vinho foi desclassificado para “vin de table”. A história correu o mundo e o vinho foi vendido com o nome de **L’Interdit de V.....d** (assim mesmo, com o nome Valandraud disfarçado). Até hoje, é um dos mais **Valandraud** mais procurados (e caros).

**2001** Muito melhor que o 2000, com aromas de frutas escuras, emolduradas por toques tostados, defumados e de especiarias e cedro. Na boca revela ótima acidez, textura macia, taninos finos, corpo médio e extremo equilíbrio. Agradável surpresa, em ano claramente subestimado, ao contrário do superestimado 2000.

**2002** Fruto de mais um ano complicado, é um vinho marcado por fruta discreta e herbáceo, com taninos médios, textura rugosa e pouca concentração.

**2003** Fruto de um ano excessivamente quente, mostra fruta madura, taninos de média qualidade, leve aspereza, com adstringência final perceptível. Precisa de mais tempo para domar os taninos. A crítica inglesa Jancis Robinson classificou-o como “sexy”.

**2004** Safra mais fria deu origem a um vinho muito marcado pela madeira, com maior peso que os anteriores, num estilo que lembra mais um Bordeaux da margem esquerda. Potente, tem ótima acidez, taninos ainda bastante presentes, de fina textura. Vai precisar de tempo, mas tem credenciais para evoluir favoravelmente. Passou trinta meses em barrica mais seis em tanque. Um “trés grand vin”, na opinião de Larsson.

**2005** Um “monstro” de cor púrpura, escuro e sem evolução, esse vinho tem grande concentração, acidez elevada e taninos finos em grande quantidade. Está fechado de aromas e entrando em dormência. Na boca dá uma pista de o que deve tornar-se depois de alguns anos de guarda, revelando sabores

agradáveis e longa persistência. Para a adega, até criar juízo e integrar melhor seus elementos. Comentário de Thunevin: “depois dessa safra, achamos que não teríamos nada melhor... até 2009”. Para Larsson, “um grande vinho que está dormindo”.

**2006** Um vinho ao mesmo tempo intenso mas elegante, marcado pela madeira e ainda em sua mais tenra infância. Concentrado na medida certa, já dá certo prazer ao ser bebido, graças à boa fruta e ao bom equilíbrio entre acidez e álcool, que servem de suporte para taninos de boa textura. Para Thunevin, foi uma safra correta, de estilo um pouco “bourguignone”.

**2007** É quase um *Merlot* (90% do corte) em pureza. Boa surpresa, mostrou-se muito acessível, “quase pronto”. Tem mais intensidade de aromas e sabores do que o 2006, com o mesmo equilíbrio e textura macia. Percebe-se uma mudança de estilo, privilegiando a elegância em detrimento da potência, com deliciosos sabores e longa persistência. Bom sinal... Thunevin explicou que nessa safra introduziu importante mudança “técnica”, com o uso de máquina, já empregada na seleção de grãos de café, que mede a densidade da uva, excluindo automaticamente as que têm menor densidade. O objetivo é aumentar a pureza do vinho.

**2008** Mais intenso e encorpado, exibe aromas intensos de frutas, com toques florais e carvalho bem marcado. Os finos taninos estão ainda bastante perceptíveis, com acidez e álcool equilibrados e muito boa persistência. Para Larsson, é vinho para “mais de trinta anos”.

**2009** Blend de duas amostras de barrica – Surpreendentemente macio e com aromas de frutas escuras muito maduras, com toques de chocolate e baunilha. Na boca é “quase sólido”, um monolito, muito concentrado, encorpado e longo, lembrando os grandes 2005 na barrica. Tem futuro promissor e segundo seu criador, é “o melhor vinho de barrica que fez até hoje”. Manda o bom senso acreditar...

Em conclusão, parece-nos que os **Château de Valandraud** são vinhos que demoram mais para atingir sua maturidade mas que, ao atingi-la, comportam-se como os verdadeiros e grandes Bordeaux, distanciando-se assim do padrão dos cortes bordaleses produzidos no Novo Mundo, ao contrário de o que seus detratores costumam afirmar. Por outro lado, em anos não tão prestigiados como 1992, 1993, 2001 ou 2004 revelam-se excelentes e opções muito mais duradouras do que outros Crus Classés de Bordeaux.

Nos anos excepcionais não devem ser julgados tão rapidamente quanto seus pares, necessitando de mais tempo para desabrochar e revelar suas qualidades. Devem portanto ser julgados com parâmetros próprios, diferentes de o que os habitualmente são utilizados, criando-se assim uma nova fronteira, que exigirá novas habilidades e conhecimentos dos degustadores.

MARIO@WINESTYLE.COM.BR  
ARTHUR@WINESTYLE.COM.BR  
GUILHERME@WINESTYLE.COM.BR

A VINGANÇA DOS

# Garagistas

por Arthur Azevedo

## DEGUSTAÇÃO DE 18 SAFRAS DO CHÂTEAU DE VALANDRAUD DERRUBA MITOS E DESMENTE CRÍTICAS PRECONCEITUOSAS

A degustação vertical, ou seja, de várias safras de um único vinho, tem a virtude de colocar em evidência as sutilezas, defeitos, inconsistências e até mesmo a personalidade de seu criador. Poucas vezes, no entanto, se tem a oportunidade de degustar todas (ou quase todas) as safras de um mito. Esse foi o caso da, podemos dizer, histórica degustação de 18 safras do **Château de Valandraud**, vinho que costuma despertar imensa polêmica, opondo críticos intransigentes e defensores apaixonados.

Desde sua primeira safra, em 1991 (por sinal a única que não estava na degustação) até a última, ainda em barricas (2009), o **Valandraud** vem sendo sistematicamente atacado por alguns críticos. As acusações são as mais variadas: moderno demais, estilo "Novo Mundo", superextraído, grosseiro, deselegante, pouco representativo de Bordeaux, anabolizado etc. Puro e injustificado preconceito. Talvez porque, desde seu lançamento, o **Valandraud** tenha sido elogiado por Parker, sendo inúmeras vezes escolhido como o melhor vinho da safra. Talvez por ter a assessoria de Michel Rolland; ou, ainda, talvez por seu criador, o irreverente, inquieto e inovador Jean-Luc Thunevin, não pertencer a chamada aristocracia de Bordeaux e nunca ter dado a menor importância a seus detratores.

Aliás, Thunevin deixa bem claro que o movimento garagista nasceu da absoluta falta de dinheiro de seus componentes, que faziam o vinho de forma minimalista, simplesmente por não dispor de recursos para produzir vinhos com alta tecnologia. Thunevin se diverte contando que seus vinhos eram produzidos com uvas desengaçadas à mão, por não dispor do equipamento adequado e que hoje, os produtores mais ricos, e com tudo à disposição, orgulham-se de fazer o desengajo manual, tal e qual era feito nos primórdios do **Valandraud**.

Com todos esses argumentos em pauta e destituídos de qualquer tipo de preconceitos, fomos para a degustação do **Valandraud** preparados para tudo. Afinal, não é sempre que se tem a oportunidade de ouvir do próprio criador de um vinho as nuances de cada safra e ainda

contar com a opinião mais que abalizada de Andreas Larsson, sommelier campeão mundial pela Association de la Sommellerie Internationale, a mais respeitada associação do gênero em todo o mundo. Chamou a atenção a simplicidade com que Thunevin apresentou os vinhos, ressaltando defeitos e qualidades de cada uma das safras e mostrando como em Bordeaux o fator clima tem fundamental importância no resultado. Também foi muito interessante perceber as mudanças ocorridas durante esses muitos anos, com troca de terroir – as primeiras uvas eram de áreas com mais areia e, a partir de 1999, foram utilizadas uvas de solo argilo-calcário – e também no processo de vinificação. Isso ocorreu principalmente após 2006, com a entrada de Muriel Valandraud, esposa de Jean-Luc, no cenário da vinícola, mudando sutilmente o estilo do vinho, que desde então mostra mais elegância e delicadeza, como o próprio Jean-Luc faz questão de frisar.

Em Bordeaux, as mudanças climáticas se refletem diretamente no vinho. Thunevin fez uma brincadeira, dizendo não existir safra ruim na região. Quando o clima não ajuda, a safra se torna "clássica", "muito clássica"; e, quando ajuda, "grande safra", "safra da década" e "safra do século", exemplificando essa última classificação com 2000, 2005 e 2009 (e em "off" 2010).

Brincadeiras à parte, os vinhos ilustram a tese com rara clareza, mostrando-se por inteiro, às vezes com indiscutível caráter, intensa concentração de frutas, taninos aveludados, aromas inconfundíveis e elegância ímpar; ou então com taninos mais duros, fruta contida, toque vegetal e menos profundidade. Seja como for, em toda a série fica muito evidente o caráter bordelês dos vinhos, que mesmo em anos "clássicos" não negam sua origem.

Uma das críticas mais contundentes ao **Château de Valandraud** foi totalmente desmentida na degustação: a de que todos os vinhos são iguais, sem personalidade. Só quem não entende de vinhos, ou está movido por segundas (e inconfessáveis) intenções, poderia dizer semelhante asneira. Ficou patente a identidade

de de cada um dos vinhos que, mesmo tendo alguns pontos em comum, evoluíram durante os anos de forma totalmente diversa, alguns de forma mais feliz, outros nem tanto. Outro fato interessante que chamou a atenção foi o sucesso obtido por Thunevin em anos complicados ou não tão incensados pelos críticos, como foi o caso de 1999, 2001, 2004, 2006, 2007 e 2008. Nestas safras se percebe a mão do grande enólogo na produção de vinhos saborosos, acessíveis, de muito caráter e ótima relação preço/qualidade. Antes que alguém proteste contra essa última afirmação, lembramos que o preço de qualquer vinho é determinado por fatores múltiplos, muitos dos quais difíceis de se entender e, por isso mesmo, alvo de polêmicas intermináveis e desprovidas de sentido. O **Château de Valandraud** não é um vinho barato e nem poderia ser, mas vale cada centavo que se paga por ele. Muitos desses vinhos, em particular 2007 e 2008, estão surpreendentemente prontos para ser bebidos, o que atribuímos a mudança no estilo e na vinificação.

Se em anos difíceis Thunevin consegue ótimos resultados, imagine o que ele é capaz de fazer em anos extraordinários como 1995, 1996, 1998 (esta a grande safra da margem direita), 2005 e 2009. A resposta? Vinhos sublimes, de grande opulência e caráter, profundos, ricos e complexos e a anos-luz de sua maturidade plena. Só os pacientes serão recompensados.

Para Larsson, é nas safras mais difíceis que o verdadeiro artista se revela e essa é a razão do grande respeito que demonstra pelo trabalho de Thunevin. De nossa parte, concordamos integralmente, como ficou claramente demonstrado nessa degustação histórica.

