

UN INFORME CON NOTICIAS, PUNTUACIONES Y OFERTAS DE VINOS

Les Enfants Terribles

Tenemos el placer de contar con dos gigantes franceses. Bernard Magrez, dueño del famoso Château Pape Clement y 33 bodegas más, y Michel Rolland, dueño del también famoso Château Le Bon Pasteur y otras 10 bodegas, y quien asesora a más de 100 bodegas por todo el mundo. He aquí sus perfiles y productos.



Michel Rolland, nacido en Pomerol en la ribera derecha del Gironde, es uno de los enólogos más controversiales del momento. Un marca caminos de la industria del vino universal. Asesora a más de 100 bodegas en unos 13 países estampando en ellas la firma de su inconfundible estilo. Un estilo moderno, con mucha intensidad frutal. Una de éstas es la superexitosa Casa Lapostolle, bodega Premium de Chile, quien le ha dado carta abierta para hacer allí lo que desee. Bodega que marca el tope de la calidad en Chile con los 96 puntos otorgados por Wine Spectator a su Clos Apalta 2005.

Como todo revolucionario tiene también sus detractores quienes le acusan de producir vinos para el gusto de Robert Parker Jr. ¿Será esto tan malo?...

Les invitamos a probar su estilo y generar su opinión personal. Para nosotros es un Steven Spielberg del vino.

El rango de vinos de Bordeaux de Rolland Collection incluye caldos de 5 apelaciones de la ribera oriental del Gironde, de donde la familia Rolland es originaria; además, Rolland ha ido adquiriendo viñedos alrededor del mundo, especialmente en España, Argentina y Sudáfrica.



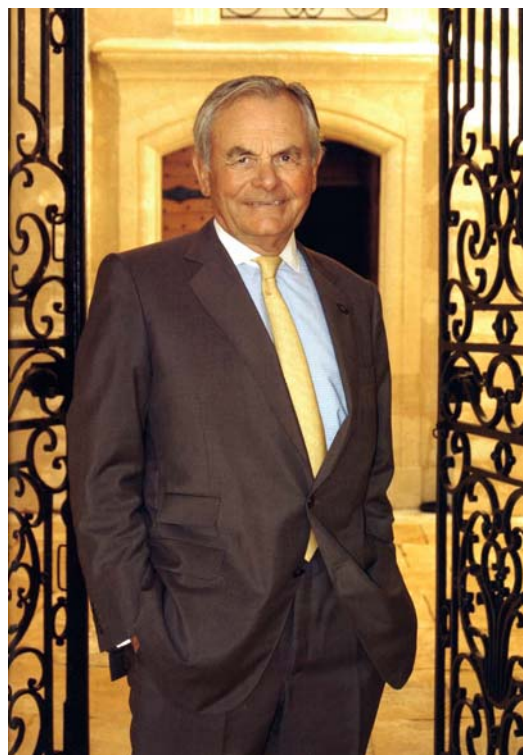
Algunos de Sus Vinos

Chateau Le Bon Pasteur 1998/2000/2005 Precio: *Llamar*
Apelación: Pomerol; Composición Varietal: 80 % Merlot y 20% Cabernet Franc; Crianza: 15 a 18 meses en barricas francesas; Producción: 20,000 a 30,000 botellas.

Château Fontenil 2000/2005 Precio: *Llamar*
Apelación: Fronsac; Composición Varietal: 90% Merlot y 10% Cabernet Sauvignon; Crianza: 12 a 15 meses en barricas francesas, 60% nuevas; Producción: 35,000 a 40,000 botellas.

Chateau Rolland Maillet 2005 RD\$ 1,774.80
Apelación: St. Emilion Grand Cru; Composición Varietal: 75% Merlot, 25% Cabernet Franc; Crianza: 12 a 15 meses en barricas francesas; Producción: 10,000 a 12,000 botellas.

Le Defi de Fontenil 2005 RD\$ 4,573.00
Apelación: Vino de Mesa; Composición Varietal: 100% Merlot; Crianza: 16 meses en barricas; Producción: 6,000 botellas. El vino de mesa de mayor precio conocido.



Bernard Magrez
PROPRIETAIRE
DE GRANDS VIGNOBLES

Visionario, Creador de Imperios, Innovador, Propietario

Bernard Magrez ha sido honrado con muchos títulos en reconocimiento de sus constantes éxitos en la viticultura. Propietario de 34 viñedos por todo el mundo, Bernard Magrez es uno de los más completos y creativos enólogos de nuestros tiempos. Por muchas razones, Bernard Magrez es uno de los más significativos jugadores de Bordeaux en términos de vinos de alta calidad. El también es uno de los más brillantes y más creativos dueños de viñedos contando con maravillosos vinos liderados por una superestrella de Bordeaux, el famoso Château Pape Clement.

Bernard Magrez hizo su fortuna como negociante, mayorista quien compraba uvas o vinos de pequeños productores, embotellándolos bajo sus marcas. Con el pasar de los años fue también adquiriendo viñedos y en el año 2005 vendió su empresa negociante para concentrarse en la viticultura. Sus intereses en vinos se extendieron fuera de Francia hasta alcanzar países como España, Argentina, Estados Unidos, e incluso Marruecos y Algeria. No importa donde vaya, Magrez se enfoca en los más altos estándares de calidad.

Sus Piezas

Château Pape Clement '90,'93,'00,'01,'03 Precio: *Llamar*
Apelación: Grand Cru Classé de Graves; Composición varietal: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot; Crianza: 18 meses en barricas francesas nuevas. 93 WA (2002); 94-96 WA (2003); 92-94 WA (2004); 96-100 WA (2005).

Le Prêlat du Chateau Pape Clement 2004 RD\$ 1,462.00
Apelación: Pessac Léognan; Composición Varietal: 60% Cabernet Sauvignon y 40% Merlot; Crianza: 18 meses en barricas nuevas francesas.

Château Pape Clement Blanco 2001/2003 Precio: *Llamar*
Apelación: Grand Cru Classé de Graves; Composición varietal 45% Sauvignon Blanc, 45% Semillon, 5% Muscadelle y 5% Sauvignon Gris; fermentado en barricas francesas y luego añejado junto a sus lías por 10 a 12 meses. 94 WA (2003), 91 WA (2002), 93 WA (2001)

Chateau La Temperance 2003 RD\$ 1,148.00
Apelación: Haut Médoc; Composición varietal: 75% Merlot y 25% Cabernet Sauvignon; Crianza: 10 meses en barricas. 87-88 WA (2005).

Château La Tour Carnet 2000 RD\$ 2,925.00
Apelación: Grand Cru Classé du Haut Médoc; Composición varietal: 40% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot; Crianza: 70% de vino es añejado en barricas francesas por 18 meses. 88-89 WA (2002); 89-91 WA (2003); 88-90 WA (2004); 90-92 WA (2005).

Chateau Fombrauge 2004 RD\$ 1,880.00
Apelación: Grand Cru de st. Émilion; Composición varietal: 77% Merlot; 9% Cabernet Sauvignon; 14% Cabernet Franc; Crianza: En barricas francesas 50% nuevas. 90-92 WA (2005).

L'Excellence de Bois Pertuis 2004 RD\$ 2,080.00
Apelación: Bordeaux; Composición Varietal: 100% Merlot; Crianza: 18 meses en barricas francesas; Producción: 500 cajas. Enólogo consultor: Michel Rolland. 89 WA (2002); 90-92 WA (2003); 90-92 WA (2005).

Le Sauternes de ma Fille 2003 RD\$ 1,880.00
Apelación: Barsac; Composición varietal: 99% Semillon, 1% Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris y Muscadelle; Crianza: 10-18 meses en barricas. Medalla de Honor Bordeaux Competition 2003 (Vendimia 2001).

Magrez Tivoli 2004 RD\$ 2,297.00
Apelación: Médoc; Composición Varietal: 42% Merlot, 58% Cabernet Sauvignon; Crianza: Sobre sus lías por 18 meses en barricas francesas. 91 WA (2002); 91-93 WA (2003); 90-93 WA (2005).

Sire du Chateau La Tour Carnet 2004 RD\$ 1,253.00
Apelación: Haut Médoc; Composición varietal: 40% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 7% Cabernet Franc y 3% Petit Verdot; Crianza: 18 meses en barricas con sus lías.

Le Cadran du Chateau Fombrauge 2004 RD\$ 1,357.00
Apelación: St. Émilion Grand Cru; Composición varietal: 77% Merlot, 9% Cabernet Sauvignon y 14% Cabernet Franc; Crianza: En barricas francesas, 60% nuevas.

Pregunte por Nuestros Cursos de Vinos

WA= The Wine Advocate

Impartidos por la

Dra. Carmen Cataldi

Enóloga y Sommelier AIS

Cursos Básicos, Avanzados y Temáticos

la enoteca VINOS
TIENDA DE BEBIDAS

PUNTOCORCHO

T. 809.532.1566
E-Mail: xjaquez@vinos.com.do

Marina T. 809.523.2343
Punta Cana T. 809.552.6004
Santo Domingo T. 683.0533