

## Malbec de France - Le Plant Du Roy Grande Réserve Brut Grand Cru 100% Malbec 2002,2004,2005

---



- Vinícola [Malbec de France - Le Plant Du Roy](#)
- Marca/Linha [Grande Réserve Brut Grand Cru](#)
- Uva [100% Malbec](#)
- Safra [2002,2004,](#)
- País [França](#)
- Região [Cahors](#)
- Preço médio [50.00](#)
- Graduação [13%](#)
- Temperatura [15° - 16°](#)
- Descrição

=====

Descrição do site do importador Brasil:

<http://www.vinsdefrance.com.br/>

=====

Este vinho é fruto do perfeito equilíbrio entre tradição e inovação: elegante, feminino, romântico e levemente amadeirado.

Combina três safras minuciosamente escolhidas:

2002 - O envelhecimento dos taninos contribui para a fineza do vinho no paladar.

2004 - Nesta safra o sol amadureceu os generosos aromas de frutas vermelhas.

2005 - Este excepcional millésime propicia um frescor inconfundível para o vinho.

Uma novidade na histórica região de Cahors, berço da uva Malbec.

---

### Avaliações

Avaliação N° 18708

26/10/08

Excepcional custo-benefício. Um vinho que proporciona prazer do início ao fim. Persistência mediana, aroma levemente amadeirado. Um vinho para se ter e o apreciar sem mistérios e com muito prazer. Sem dúvida um vinho para se possuir e degustar em qualquer momento.

Pontuação

**86**

*Foram degustadas duas caixas.  
A última garrafa foi tomada na Praia nos dias 26 e 27 de fevereiro de 2009.*



**89,3**  
Muito Bom

#### Dados gerais

<b>Produtor</b>	Compagnie France Malbec
<b>País</b>	França
<b>Região</b>	Sud-ouest
<b>Sub-região</b>	Cahors
<b>Uva(s)</b>	Malbec (100%)
<b>Classificação</b>	Tinto
<b>Álcool</b>	13,0%
<b>Tampa</b>	Cortiça natural
<b>Volume(s)</b>	750 ml

#### Harmonização

 Carnes Vermelhas, massas, cogumelos, vieiras ao vinho, queijos.

#### Serviço

 15 °C

#### Descrição

Perfeito equilíbrio entre a força da uva Malbec e a elegância dos vinhos Franceses. O vinho é fruto de uma assemblage de safras (2002,2004,2005), tornando-o equilibrado e gastronômico.

#### Degustação

<b>Cor</b>	Rubi Violáceo
<b>Aroma</b>	Frutas negras, chocolate
<b>Sabor</b>	Ataque de boca franco e fresco. Acidez mais acentuada que nos Malbec's argentinos, o que o torna mais vivo. Taninos e álcool em harmonia
<b>Enólogo</b>	Thierry Baltenweck

#### Vinificação

Tradicional. Temperatura da fermentação controlado entre 24° e 25° C. Duração da Maceração de 10 dias. Maturação feita 90% em tonéis de inox e 10% em barricas de carvalho.



05/08/2007 às 00:10:01 - Atualizado em 19/07/2008 às 16:39:52 – O ESTADO DO PARANÁ

## Malbec & Malbec - Luiz Carlos Zanoni

Sim, há uma diferença, mas nenhuma surpresa. Afinal, se vinhedos apenas com um muro entre si produzem vinhos em nada semelhantes, imagine então quando um oceano os separa. É o caso dos tintos feitos com a mesma uva, a Malbec, em Cahors, na França, e em Mendoza, na Argentina. Este último o consumidor local já conhece bem, mas o primeiro só agora começa a chegar, e vale conferir a influência de tão distintas regiões no sabor dos seus vinhos. Cahors, no Sudoeste francês, é tida como a terra natal da Malbec. Christian Mathieu, o franco-curitibano diretor da importadora Vins de France, crê no sucesso. “A Malbec em versão original, européia, tem lugar garantido no Brasil”. Baseada em Curitiba, a empresa distribuirá para todo o país os produtos da Compagnie France Malbec, casa centenária, de bastante prestígio, pertencente à família Ressèguier-Baltenweck.

A Malbec já teve maior importância na França, sobretudo em Bordeaux, onde foi coadjuvante de peso nas mesclas locais. As frutas têm casca fina, amadurecem antes que a Cabernet Sauvignon, rendendo vinhos de forte coloração, abundantes taninos, aromas que lembram os de ameixas, amoras, especiarias e, quando bem maduras, de trufas negras. Necessitam de boa insolação e elevado diferencial de temperatura entre o dia e a noite – a chamada amplitude térmica. Não vão bem em solos férteis. E precisam ser colhidas em estado de boa maturidade, sob pena de exibirem acidez excessiva e desagradáveis aromas vegetais. Cachos e as uvas apresentam tamanho médio.

Sensível às geadas e à coulure, doença que a afeta em anos chuvosos, frustrando a floração e comprometendo a produção, a Malbec nunca foi unanimidade em Bordeaux. O nome traz, inclusive, uma carga pejorativa: em francês, mal-bec quer dizer mau gosto.

Em 1956, quando uma geada histórica ocorreu na região, devastando cerca de 75% das colheitas, os produtores aproveitaram para substituí-la por outras cepas mais adequadas, principalmente a Merlot. Continuou, entretanto, dominando na apelação próxima de Cahors, onde tem participação obrigatória de no mínimo 70% nos vinhos. Ela recebe outros nomes na França, como Auxerrois, Plant du Roi, Pressac e Cot Noir.

Chegou à Argentina em 1868, pelas mãos do agrônomo francês Michel Aimé Pouget, contratado pelo governo de Mendoza para implantar um programa de melhoria dos vinhedos da província. Pouget, que até então trabalhava no Chile, levou consigo mudas das castas francesas. A Malbec foi uma das que se ambientaram bem aos solos pobres e ao clima seco e ensolarado da Cordilheira. De início, porém, as bodegas a refugaram, optando por variedades mais produtivas, já que seus vinhos se destinavam ao mercado nacional, bastante exigente no preço e nem aí para a qualidade. Apenas nas últimas duas décadas, com a internacionalização da viticultura platina, a Malbec mendocina recebeu o valor devido. E, dela, o consumidor brasileiro logo se tornou íntimo, apreciando sua intensa cor púrpura, os aromas florais e os taninos doces e macios.

A variedade, em Cahors, exibe outro perfil. O Malbec de France Le Plant Du Roy, já nas lojas e restaurantes locais, tem cor escarlate, aromas de frutas silvestres com notas de tabaco, baunilha e violetas. Na boca, taninos delicados, porém firmes, álcool em 13°, boa persistência. O preço, de R\$ 40, não parece de vinho francês. Christian explica que o Plant Du Roy é resultado de uma mescla inovadora: apenas uvas Malbec de Cahors, porém de safras diferentes. O que chegou traz os anos de 2002, 2004 e 2005. “A união de uma safra mais antiga e amadurecida com a vivacidade e o frescor de anos recentes, sobretudo o excepcional 2005, dá grande equilíbrio ao vinho”. À mesa, combina com carnes grelhadas ou assadas, massas, queijos de cura.

Christian é de família francesa. Seu pai, o arquiteto René Mathieu, veio para o Paraná em 1952 para trabalhar em projetos de igrejas e – associado a Felipe Arns na Construtora Marna – aqui se radicou. Dele são os projetos do Colégio Bom Jesus, do Santa Mônica Clube de Campo e da Catedral de Joinville. Christian cursou Engenharia no Rio de Janeiro, mas retornou a Curitiba, contratado pela Renault. A relação de amizade com os proprietários da Compagnie France Malbec deu origem ao convite para que assumisse a direção da importadora criada pela vinícola no Brasil. Ele anuncia para dezembro a chegada de mais dois rótulos da empresa, o Impernal e o Paradis, ambos 100% Malbec. O Paradis, elaborado com frutas dos vinhedos mais antigos, é o topo de gama do catálogo.