



DIDIER BELONDRADE RUEDA

Didier Belondrade conmocionó el aburrido panorama de los blancos españoles, con su primer Belondrade y Lurton 1994. Desde entonces mucho han cambiado las cosas, pero él sigue aferrado a sus principios, refinando y reperfilando todavía más, si es posible, añada tras añada su gran vino.

El vino escogido para la Colección 75 Aniversario es un puro verdejo que procede del ensamblaje de 10 barricas de las parcelas Tomillar grande –de 1,5 hectáreas– con un terruño de gravas y arcillas y de La Encina –de 1,3 hectáreas– con un terruño arcilloarenoso con gravas y una producción media de 35 hl/ha. El mosto procedente de ambas parcelas que fermentó de manera espontánea en barricas de 300 litros de cuatro tonelerías diferentes: Dargaud & Jaegle, Sylvain, Vicard y Marsannay. Hay dos barricas Dargaud & Jaegle Borgoña 2006 con un tostado suave, una barrica Dargaud & Jaegle Vosges 2006 con un tostado suave, una Dargaud & Jaegle Borgoña 2007 con un tostado suave, dos barricas Dargaud & Jaegle Vosges 2007 con un tostado suave, una barrica Marsannay Bertrange 2007 con un tostado medio, una barrica Marsannay Nevers 2007 con un tostado medio, una barrica Vicard Selección 2007 con un tostado suave y una barrica Sylvain Selección especial Belondrade 2007 con un tostado medio. La mezcla tiene un 70% de barricas nuevas y un 30% de segundo año. Finalmente se reservaron 900 litros en tres barricas de 300 litros.

Color amarillo muy brillante. En nariz es muy particular, con recuerdos de piña, pera blanquilla, pedernal, piel de melocotón de viña, laurel, mantequilla, vainilla y toffee. La madera está fusionada con la flor y la fruta blanca. En boca tiene una textura y un aroma arenoso que acompaña de principio a fin, con un claro carácter mineral. El final de boca es cítrico y extraordinariamente fresco y largo. Una bella botella de guarda, con una gran pureza y clase. ¿Un pequeño Haut-Brion blanco en Rueda?