BORGOÑA - CÔTE DE BEAUNE

EL PRECIO DE LA ABUNDANCIA

TEXTO: RAFAEL CHIRBES
FOTOS: JOSÉ MARÍA CASTILLO

Los tintos de Côte de Beaune, en la Borgoña, comparten fama y gloria con sus vecinos de Côte de Nuits. Pero, además, Beaune goza del privilegio de producir algunos de los mejores vinos blancos del mundo.

La zona es un laberinto de Prémiers Crus

La localidad de Beaune es el centro de los negocios y la distribución de los vinos de la región. El viajero encontrará abundantes comercios donde adquirir los vinos.

A principios del pasado mes de abril, desde lo alto de la montaña de Corton, podía verse de un modo casi pedagógico la sucesión de colinas que descienden suavemente hacia el sudeste a lo largo de una veintena de kilómetros. La montaña de Corton sirve de frontera entre las dos zonas que componen lo que en lenguaje coloquial se llama la «pequeña Borgoña» y en lenguaje geográfico la Côte d'Or. Al norte de Corton, la soberbia Côte de Nuits, con sus tintos sedosos y mundialmente valorados; al sur, Côte de Beaune, una zona compleja, quizá menos protagonista de reportajes de revistas de lujo, aunque no menos apreciada por los entendidos.

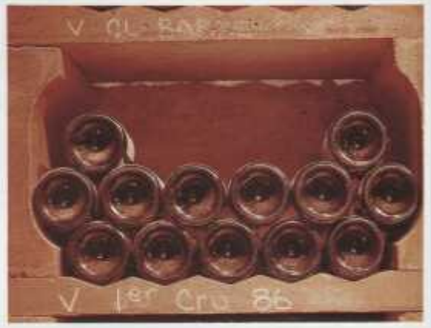
La viña apenas empezaba a despertarse y las laderas de las colinas aparecían desiertas, sólo cubiertas por las largas hileras de postes de hormigón que sostienen los alambres de las espalderas. Tenían el aspecto de enormes cementerios de guerra. En las cumbres se distinguía la mancha oscura de los pinos y robles. Al pie de las colinas, en el fondo del valle, el verde se apoderaba de todo. Sólo lo interrumpían, a trechos, los tejados de las casas y las flores: las flores blancas y rosa de los frutales y las amarillas de la colza.

En aquellos días soleados, Côte de Beaune mostraba de manera ejemplar su estructura, que un mes más tarde iba a disimular el verde de los pámpanos de las viñas, al confundir las plantaciones de viñedos con los otros verdes. Colinas que buscan todas las posiciones de levante desde Corton hasta el promontorio piramidal de Camp de Chassey, frente a Maranges.

Si más al norte, en Côte de Nuits, la patria de tintos tan célebres como Clos Vougeot y la Romanée Conti (ver artículo de C. Bértolo, en SOBREMESA, número 42, págs. 38 y ss.), se habla de un viñedo de laderas en el sentido estricto, en Côte de Beaune, la viña alcanza casi la cumbre de las colinas. Las margas forman en esta zona largas pendientes, se hunden profundamente en el suelo y amplían el pie de monte, alimentado con los elementos sólidos que la erosión ha arrancado de las partes altas y formados por amontonamientos de rocas calcáreas, que en los niveles más bajos, al llegar al valle, se confunden con los aluviones del Saona.

A grandes rasgos, puede decirse que en las partes bajas están las viñas de nivel inferior, las que dan lugar a las denominaciones municipales y regionales contempladas desde lo alto por los Prémiers Crus y Grands Crus.

Conviene, sin embargo, matizar. Côte de Beaune no posee esa especie de precisión en la composición del terreno y en las exposiciones solares que caracteriza a Côte de Nuits. Aquí, el terreno es más diverso, con una complejidad que genera variantes. Por ejemplo, mientras que en Côte de Nuits la pinot y los vinos tintos unifican la producción, en Côte de Beaune, y como fruto de esa diversidad de suelos y orientaciones, aparece, junto a la pinot noir, la chardonnay y, con ella, el privilegio de algunos de los mejores vinos blancos del mundo.



En la arquitectura de los «châteaux» de Côte de Beaune se puede apreciar la decoración de los tejados característica de la Borgoña. En la foto de la derecha, una imagen del viñedo borgoñón, donde cada metro cuadrado vale su peso en oro.

Ni siquiera (y así lo destacan todas las enciclopedias y guías de la zona) es verdaderamente preciso el emplazamiento de los viñedos de pinot noir y de chardonnay. Los viejos proverbios de la zona aseguran que los vinos blancos de más calidad son los que se obtienen a partir de la chardonnay cultivada sobre las tierras arcillosas de color blanco. Es un proverbio que sólo en parte se cumple. El celebérrimo y carísimo Charlemagne procede de viñas de tierra blanca, pero también proceden de ese tipo de tierra los tintos de Pommard o los de Volnay, tal vez los más apreciados de la zona por los entendidos.

El milagro de esta «pequeña Borgoña», de esta Côte d'Or, es precisamente la complejidad de formas que toma una geografía en apariencia sencilla y su capacidad para convertir en un mundo casi inabarcable algo tan simple como unos vinos varietales —de chardonnay, los blancos, de pinot noir, los tintos—, elaborados de manera similar, con fermentación y largas estancias en madera, y que se muestran distintos no sólo a cada cosecha, sino en cada rincón, en cada parcela, o «climat», que es como se llaman las parcelas aquí.

Mientras que, en Burdeos, el número de grandes châteaux es limitado y el aficionado puede llegar a conocerlos y a dominar sus características en un tiempo razonable, en la Côte d'Or, y casi me atrevería a escribir que especialmente en Côte de Beaune, resulta obligado perderse en el laberinto de climats clasificados como Prémiers Crus —hay menos Grands Crus— y en la lista de sus propietarios que se reparten los fragmentos, con frecuencia minúsculos, de esos climas privilegiados. También aquí es infinitamente superior el peso de la cosecha a lo que puede serlo en Burdeos. Porque, mientras que en las propiedades que rodean la capital atlántica, una cosecha poco gloriosa para el cabernet sauvignon puede corregirse cambiando las proporciones de merlot o de petit verdot a la hora de la vinificación, aquí, en Borgoña, la obligatoria elaboración de varietales pone una buena parte del resultado de cada año en manos de la naturaleza.

Y lo que en apariencia podría parecer el reino de la monotonía, nos estremece precisamente por su infinita variedad. Cuando uno se asoma a Borgoña, resuenan en sus oídos aquellas palabras de Paul Bowles en las que dice que creemos que la vida es infinita, hasta que nos damos cuenta de que sólo podemos ver lo que nos interesa o hacer lo que deseamos un limitado número de veces. Borgoña pone esa angustia en el conocedor, al mismo tiempo que lo regocija con la alegría de la inmensa diversidad. Es el tiempo de los dioses de Cernuda, ante el que uno se siente terriblemente humano y finito.

«El viñedo de Borgoña será, si las cosas siguen a este paso, el único que continuará siendo libre dentro de algunos años», aseguraba orgulloso en aquellos primeros días de abril un productor mediano.

Es algo que podría haber dicho cualquiera de los entrevistados. Una compleja estructura de pequeños propietarios parece asegurarle larga independencia a la región. Son conocidos los orígenes monásticos de este viñedo milenario. Se han escrito cientos de páginas acerca del vino cisterciense y de su fraccionamiento con la desamortización revolucionaria. Mientras que Burdeos presenta esa estructura limpia del château, que incluye bodega y un viñedo delimitado, en Borgoña, y muy especialmente en Côte de Beaune, la tierra está fraccionada de una manera que se podría llamar microscópica. Los Prémiers Crus y Grands Crus se reparten entre decenas de propietarios y, además, es raro que alguien quiera vender.

En Burdeos, esa limpieza geográfica del château ha provocado

LA SERENIDAD DEL PAISAJE ESTÁ PRESENTE EN EL VINO

Además de en la composición del terreno, la orientación del viñedo y el clima, el secreto del vino está en una cuidada elaboración.

EL HOMBRE SE HA ADAPTADO A LA GEOGRAFÍA DEL VINO

Beaune ha crecido poco en los últimos cien años, pero se presenta al viajero como un centro vivo.

la invasión de la banca, de los seguros y de las multinacionales, que buscan inversiones sólidas y prestigiosas. La consecuencia ha sido que buena parte de los más célebres châteaux bordeleses sólo guardan de sus antiguos propietarios el nombre.

«En Borgoña, las compras son difíciles. ¿A quién puede interesarle hacerse con un octavo de hectárea, con un quinto, con un tercio?», explicaba el señor Groux, enólogo de la casa de negocios Leflaive, que compra mostos y vinos a más de un centenar de estos propietarios aferrados a sus millonarias parcelas.

La circulación de la propiedad es casi inexistente. Las últimas ventas masivas y baratas de tierras se produjeron hacia 1920. La Primera Guerra Mundial acabó con buena parte de la mano de obra joven de la región, faltaban brazos y se pudieron comprar terrenos a precios baratos. Algunos obreros se hicieron propietarios de viñedos y esas compras están en el origen de casas como Giboulet o Bouzereau. Michel Bouzereau explica cómo el ciclo de la propiedad de la tierra se cerró definitivamente con el regreso de los emigrantes de Argelia en 1962: «En ese momento, los franceses se dieron cuenta de que ya no podían expandirse. Africa había dejado de ser nuestra. No nos quedaba más que nuestro propio territorio y era un territorio demasiado pequeño para todos.»

El valor de la tierra inició un ascenso imparable que aquí, en Côte de Beaune, ha alcanzado

La Borgoña es una región floreciente que vive alrededor del vino y el comercio. Los borgoñeses no pierden su humor, aunque vivan pendientes de las variaciones del clima y la cosecha.

su momento cumbre entre 1985 y 1990, años que han visto cómo el precio de los viñedos se multiplicaba por cinco. Una hectárea en Puligny-Montrachet o en Pommard, de clasificación villages, puede alcanzar los cuatro o cinco millones de francos: es decir, los ochenta o cien millones de pesetas. Y el precio se multiplica varias veces si se habla de un Prémier Cru, o de un Grand Cru, para llegar a cantidades que uno no se atreve ni a enunciar en los lugares míticos como Charlemagne o Montrachet.

De todos modos, hablar de hectáreas es una medida desmesurada, porque, los pocos terrenos que se ponen en venta, jamás llegan ni a la tercera parte de esa medida de superficie.

Y sin embargo, todo el mundo habla de alarma en Beaune, de alarma en la Borgoña, de alarma en el vino. Los precios del vino no sólo no se multiplican con la alegría especulativa con que lo hacen los terrenos, sino que se estancan y tienden incluso a la baja. Por todas partes se declara 1991 como el año decisivo. La próxima cosecha puede equilibrar la situación o puede suponer una peligrosa puntilla no tanto para las casas de negocios, que al fin y al cabo podrían mantenerse, sino para los vignerons, para los pequeños propietarios que les venden sus mostos y vinos.

Del mismo modo que es cierto que en Borgoña son pocos los bancos, compañías de seguros y multinacionales que emprenden la compra de propiedades, la estructura minifundista ha concedido desde siempre un gran papel en la difusión y exportación del vino de Borgoña a las casas de negocios. Beaune es la capital histórica de la Borgoña y no sólo de la Côte que lleva su nombre y cuya apelación empezó refiriéndose sólo a los terrenos que rodeaban la ciudad. Es un núcleo de población que ha crecido poco en los últimos cien años, pero que se presenta ante el viajero como un centro vivo. Restaurantes con estrellas Michelin, tiendas de vinos y enotecas, cubren buena parte de la geografía urbana de Beaune, donde están instaladas la mayoría de las casas de negocios de la región, cuyos emblemas aparecen un poco por todas partes: Bichot, Bouchard, Joliot, Menard o Calvet son algunos de los nombres famosos instalados en la ciudad, y buena parte de su subsuelo lo constituyen bodegas que cuentan con cientos de años de existencia. Hoy, en Beaune se habla de «gros problème».

Se apuntan numerosas razones para explicar el momento, que por otra parte no es original. Y se habla de que la anterior depresión, la que marcó los años setenta, produjo importantes cambios en el comercio. Hasta entonces, los *négociants* monopolizaban la distribución del vino de Borgoña. Recibían a granel los caldos de los *vignerons* y se encargaban de criarlos, embotellarlos y etiquetarlos. De repente, empezaron a llegar los efectos de los planes de austeridad ingleses y el mercado —sobre todo el de vinos blancos— se hundió. «Los americanos lo más que compraban era chablis: era el único vino que conocían por enton-

COMER Y DORMIR

Una opulenta oferta hostelera y gastronómica forma el contrapunto del vino de Borgoña. La enumeración de los hoteles y restaurantes de la zona resultaría poco menos que interminable y, en cualquier caso, la lista alcanzaría proporciones superiores a las que aquí podemos dar hoy. Por eso, nos limitaremos a citar algunos de los lugares para comer y dormir situados dentro de la denominación Côte de Beaune.

En **Chagny** se encuentra *Lameloise*, Pl. d'Armes. Tel.: 85 87 08 85. Es el «dios» de la zona, con sus tres estrellas Michelin y situado en una antigua casa borgoñona, en la que se puede disponer también de habitaciones. Presente en el panorama gastronómico de la región con gran influencia, cuida las raíces locales de su cocina, con sus platos al vino, caracoles y pichones de Bresse.

Otro hotel con restaurante y una estrella Michelin es el *Angleterre*, de **Châlons sur Marne,** 19 Place Mgr. Tissier, Teléfono: 26 68 21 51. El restaurante se llama *Jacky Michel* y también busca su personalidad en la cocina tradicional leída con estilo moderno.

En **Mercurey,** la *Hôtellerie du Val d'Or* también cuenta con restaurante, habitaciones y estrella Michelin. Tel. 85 45 13 70.

En **Meursault** hay varios hotelitos agradables *(Les Charmes)* y un restaurante muy popular *(Relais de la Diligence)* **Puligny-Montrachet** repite la fórmula de hotel y restaurante en *Le Montrachet*, también estrellado. Teléfono: 80 21 30 06).

Pero es **Beaune,** con su vieja tradición de capitalidad de la zona, la ciudad que ofrece una oferta más completa y variada de hoteles y restaurantes. Hay hoteles lujosos y soberbios como *Poste*, 1, Bd. Clemenceau. Tel.: 80 22 08 11, o *Le Cep*, 27 r. Maufoux. Por debajo, aunque excelentes, el *Henry II* (tel:: 80 22 83 84), o el *Belle Epoque* (teléfono: 80 24 66 15). Otros hoteles: *La Closerie, Central, Grillon.* Y más modestos, *La Cloche, Le Home.*

El *Hostal de Levernois* cuenta con lujosas habitaciones, parque y un magnífico restaurante bien puntuado con dos estrellas Michelin (teléfono: 80 24 73 58). También restaurante estrellado, con habitaciones es el *Ermitage de Corton* (teléfono: 80 22 05 28).

En el centro de Beaune, destacan *Jacques Lainé*, 10-12 Bd. Foch (tel.: 80 24 76 10); *Bernard Morillon*, 31 rue Maufoux, (tel.: 80 24 12 06); *L'Ecusson*, Pl. Malmédy, (teléfono: 80 22 83 08), y el *Relais de Saulx*, 6 r. Very (teléfono: 80 22 01 35). Todos con estrella Michelin, lo que puede dar idea del nivel gastronómico de esta pequeña ciudad, en la que se puede comer en otros muchos restaurantes más modestos, sin llevarse casi nunca sorpresas desagradables. Basta con dejarse llevar un poco por la intuición y, en caso de desconocimiento del local al que el azar nos ha llevado, buscar en la carta los platos tradicionales: los caracoles, el jamón en perejil, las carnes al vino tinto... Toda su oferta maravillosa de la cocina de Borgoña.

La capital del vino cuenta con excelentes restaurantes donde degustar la gastronomía y los caldos de la región.

Michel Bouzereau es un prestigioso propietario de Meursault. A la derecha, Jean Michel Gibouloc, viticultor en Savigny-lès-Beaune.

Los Darviot, de Meursault, representan a una conocida familia de viticultores.

Paul Germain, titular de una bodega de Chorey-lès-Beaune. A la derecha, Couvard hijo, miembro de otra importante saga del vino borgoñón.

A la izquierda, Olivier Leflaive, conocido negociant en Puligny-Montrachet. Roux hijo, a la derecha, es un viticultor de Saint Aubin.

ces», comentan con soma en Côte de Beaune. Las casas de negocios dejaron de comprar a los *vignerons*, que eran sus proveedores habituales y esa actitud de los *négociants* forzó a muchos de los productores a independizrse y a embotellar con etiqueta propia. Así nacieron algunas de las bodegas de Borgoña que hoy son ya prestigiosas.

El momento actual es complejo. Por una pate, y como elemento más evidente, la reciente guerra del golfo, que ha frenado el ritmo de todos los negocios, incluido el del vino. Aunque esa guerra no ha sido más que la culminación de un proceso que venía anunciándose desde unos años antes. Los Estados Unidos, importador privilegiado en Côte de Beaune, como en toda Borgoña, ha frenado sus compras progresivamente hasta hacer que, en el último año, este descenso haya superado el 20 por 100.

Son culpables la recesión y el proteccionismo encubierto, incluida la baja cotización del dólar, que hace que los precios se disparen cuando el vino llega a Estados Unidos. La recesión americana tiene su reflejo en la británica y en las recientes dificultades presentes en la Alemania reunificada. Y, para que el ciclo recesivo alcance caracteres aún más delicados, unas condiciones favorables en la zona han venido a poner el broche de oro. Ya decía Santa Teresa —y repetía Capote— que no hay nada peor que Dios atienda nuestras plegarias. 1987 fue un año excelente, tanto para los vinos blancos como para los tintos. Una corriente eléctrica sacudió la zona poniendo en las casas de negocios y en las bodegas familiares una inusitada dosis de optimismo. Las casas de negocios compraron abundantes partidas de vino, los precios subieron y el mercado se vio inundado por un río de Borgoña magnífico y caro.

La buena suerte se repitió al año siguiente. En 1989, volvieron la abundancia y los buenos precios. En Borgoña continuó la euforia. La *ouvrée*, que es la unidad de medida agraria de la zona, duplicó su precio entre 1989 y 1990, llegando a alcanzar el millón de francos en Criots-Bâtard-Montrachet. Es decir, que la hectárea de esa propiedad se situó en 24 millones de francos (hay 24 *ouvrées* en una hectárea), o sea, unos 450 ó 500 millones de pesetas.

Sin embargo, esa euforia sobre los terrenos ya había dejado de tener su equivalente en el vino cuando llegó la cosecha de 1990, porque de nuevo fue extraordinaria, abundante y pretendía ser de nuevo cara. Las casas de negocios no han podido soportar la acumulación durante tres años seguidos, y menos en los momentos en que se fraguaba una guerra y la inseguridad mundial repercutía gravemente en todos los sectores.

El resultado ha sido que esa mayoría de *vignerons* que venden a los *négociants* continúan con las bodegas repletas de vino. La situación es grave. Y aún más porque, según todas las previsiones, 1991 puede repetir la bondad de sus cosechas predecesoras. Las bodegas familiares se preguntan dónde van a vinificar y a guardar sus vinos del 91 si antes no se produce el milagro y el mercado se acelera.

Es un milagro imposible, a no ser que se decidan a dinamitar sus propias tarifas, lo que supondría una ruina, porque, aunque es cierto que los vinos de Borgoña son caros, su precio no es astronómico más que en el caso de los grandes mitos. Y el peso de los gastos fijos sobre el productor es notable. Además, ¿cómo pueden aceptar las casas de negocios esa bajada de precios cuando tienen llenos sus almacenes con dos añadas caras?, ¿por qué va a invertir el comprador en la cosecha del 88, o en la del 89, subidas de precio sobre la base de su calidad, y no en la del 90 de calidad igual que las anteriores, y que puede convertirse en más barata? Parece más razonable paralizar el mercado, a la espera de cuáles puedan ser las reacciones de los vignerons necesitados de espacio en sus bodegas.

No es un tema marginal, porque esos *vignerons* son la espina dorsal misma de Côtes de Beaune, como de toda la Borgoña. En el conjunto borgoñón hay más de diez mil explotaciones vitícolas. Y casas de negocios como Bichot compran mostos o vinos a más de cien producciones cada temporada, en prácticamente todas las denominaciones posibles de la región. Por ejemplo, una casa como Leflaive, especializada especialmente en blancos, trabaja cada año con unas setenta denominaciones de origen diferentes.

Y, entretanto, los precios de los terrenos continúan en alza.

La Cocina Borgoñona

Cuando los investigadores buscan el origen de la cocina de Borgoña, lo encuentran en el elegante espacio gótico de sus duques, en ese camino que lleva a lo largo de la historia desde los cálidos espacios del sur —Provenza, Italia— a París y la brumosa centroeuropa. Se permiten decir que Borgoña es la madre de la gran cocina francesa.

Aunque eso no deja de ser cierto, sin embargo, la cocina de esta privilegiada región no hay que pensarla como una cocina de aportes externos, sino como el sabio aprovechamiento de sus materias primas, de lo que la naturaleza ha puesto durante siglos al alcance de la mano de las capas populares y campesinos más o menos pobres. No hay que olvidar el sistema de propiedad de Borgoña, basado en el pequeño campesinado esparcido por pueblos diminutos y cercanos. En eso se diferencia sustancialmente de Burdeos, cuyo viñedo nace a la sombra y en intercambio con la ciudad exportadora y como proyecto económico de aristócratas y burgueses.

La cocina de Borgoña aprovecha, en primer lugar, todos los animales nacidos en las charcas, ríos y pantanos de la región: caracoles, ranas, cangrejos de río y peces. A veces se dice que, en el origen de la cocina borgoñona está el caracol. Sin necesidad de exagerar hasta ese punto, hay que destacar la afición de la zona por este animalito, así como la perfección que aquí se ha alcanzado en su cocina. Todo el mundo ha tenido ocasión de comer alguna vez en su vida los *escargots bourguignonne*, preparados con mayor o menor fortuna, pero siempre fundidos lenta y delicadamente en mantequilla, ajo y perejil, tres elementos que participan en esta receta y que alcanzan enorme importancia en la gastronomía regional. Esos magníficos jamones en perejil *(jambon persillé)* serían un ejemplo.

Aunque más que de un producto determinado, a la hora de hablar de algún protagonista en esa cocina borgoñona, habría que referirse al vino y a su obsesiva participación como elemento en el que todo, absolutamente todo, se cuece. Incluso los caracoles. Jean Lameloise, el celebérrimo chef tres estrellas Michelin, propone una receta que define como raviolis de caracoles, en la que «hay que cocerlos al vino blanco, con verduras, con muchas verduras, con un ramillete, pimienta... Hay que dejar que cueza todo durante mucho rato, por lo menos tres horas. Luego, se escurre. Y después, en vez de preparar la acostumbrada mantequilla, se encierran (los caracoles) en la pasta, y se prepara una salsa muy fina con un diente de ajo (que no se come) y el vino blanco de nuestra tierra. Al final —dice el chef— encontraréis el caracol con gusto de vino blanco y con el sabor tradicional de mantequilla de caracol».

Caracoles, ranas, cangrejos de río: el vino interviene en la cocción de estos animales húmedos. Y alarga su presencia hasta los platos de carne —el buey burguiñón: *Boeuf bourguignonne*—, incluyendo el magnífico charolés de la tierra. *Bourguignonne* o *meurette* son los nombres que se dan a estas cocciones en vino. La palabra *meurette* procede del verbo *muire*, macerar, porque solían dejarse en el vino los productos unas horas antes de iniciar la cocción.

Una de estas *meurettes es la pochouse*, que se prepara cociendo al vino cinco tipos de pescado. Dicen los clásicos que los peces que tienen que intervenir son la tenca del Saona, la perca y el lucio del Doubs y las anguilas que se pescan —así lo quiere la receta tradicional— en Verdun-sur-le-Doubs. Completa el quinteto la carpa (los especialistas son más permisivos a la hora de marcar el origen de estas carpas: no lo dan), que debe entrar en la cacerola sólo en el último momento, porque al parecer, si uno no va con cuidado, se convierte rápidamente en puré. También dicen que el mejor vino para cocinar este plato era el procedente de una variedad llamada *melon* que la filoxera se llevó de la zona definitivamente. Nunca llegó a replantarse en Borgoña, aunque sí en el Bajo Loira, donde se la conoce con el nombre de *muscadet*.

Según opiniones muy autorizadas, la vieja cocina borgoñona ha sido la madre de la cocina francesa.

Mostazas de Dijon, dulces, charcutería, pero, sobre todo, platos al vino. Buey a la borgoñona, gallo al vino, aves al *chambertin*, liebre al *pommard*, jamón o costillas de cerdo salteados al vino blanco, *andouillette* cocida al vino tinto. Sabores que prolongan y matizan el juego entre la copa y el plato, que llevan esa fascinación hasta el final de la comida con una estupenda variedad de quesos, también en muchos casos enriquecidos por la presencia del vino: así, los quesos de cabra que se conservan en aguardiente de uva, o esos otros cuya cáscara se lava en vino blanco.

En Beaune se respira aire de crisis

En cinco años, la Borgoña ha visto cómo el precio de los viñedos se multiplicaba por cinco. Ello se refleja en la cotización del vino.

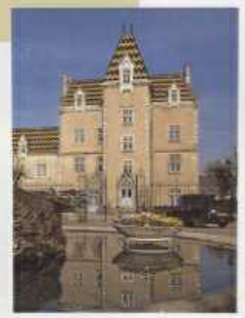
El reloj de la especulación marca su propio tiempo. Y, a pesar de la expresada dificultad de atracción de capitales de compañías de seguros y bancos, por la compleja distribución de la propiedad, en Côte de Beaune se habla de la presencia de ciertos grupos financieros, aún no tan evidentes como esos Takashimaya que, en Côte de Nuits, han llegado a rozar con la punta de sus yens la sagrada Romanée Conti.

«En Côte de Beaune, los blancos pueden ayudarnos a paliar los problemas —se dice—, porque son vinos que admiten un consumo más rápido. Y de hecho, el auge del blanco que se extiende por Hautes Côtes de Beaune hay que buscarlo en que necesita menos gastos de almacenamiento.

Es una afirmación, como siempre en este universo plural que es Borgoña, y aún más Côte de Beaune, relativa. Porque los Grands Crus blancos poseen unas reglas del juego que en nada se distinguen de las que rigen a los tintos. No son razones de economía las que marcan su origen. La tradición habla de las primeras plantaciones de chardonnay en la montaña de Corton nada menos que en el siglo VIII. Al parecer, Carlomagno no quería mancharse su florida barba rubia, por lo que ordenó la plantación de esa finca —Corton-Charlemagne— que sigue dándole gloria cuando su imperio hace un largo milenio que se derrumbó. La longevidad del placer frente a la brevedad de la ambición.

Precisamente, en esa montaña

LA BORGOÑA CUIDA CON MIMO SU FACHADA



Los borgoñones siempre han buscado la armonía entre arquitectura y paisaje. En la foto, una plaza de la localidad de Meursault.

de Corton, que hemos tomado al principio del artículo como mirador de la Côte de Beaune, se refleja admirablemente el modo en que blancos y tintos se alternan en la zona: allí, codo con codo, nacen dos obras maestras, dos Grands Crus admirables: el tinto Corton y el blanco Corton Charlemagne, y ambos obedecen a esa regla de oro de la tradición borgoñona: la adaptación sabia del hombre a la geografía del vino.

La parte superior de la montaña, la que limita con el bosque de la cumbre, está compuesta por espesas margas que contienen abundante caliza y por una capa de finas arenas de cuarzo. Son esas famosas tierras de apariencia blanquecina idóneas para el cultivo de la chardonnay. Más abajo, los sedimentos calcáreos apenas cubren una masa de tierras amarillas y rojizas, ricas en hierro, y que van como anillo al dedo al cultivo de la pinot noir, proporcionándole la amplitud, la astringencia y el cuerpo que caracterizará a los vinos tintos. Los tintos borgoñones tienen en su juventud la aspereza de las arcillas que el tiempo transformará en complejos aromas de sotobosque, o animales.

Esa Côte de Beaune que parece que puede abarcarse con una sola mirada, se vuelve compleja, se llena de repliegues. El profano piensa que bajo el manto del sonoro nombre de la capital se ha pretendido cubrir una zona que está muy por debajo de su vecina Côte de Nuits. Nada más equivocado. Porque, si bien es cierto que es menor el número de Grands Crus calificados, también es verdad que, en Côte de Beaune, los hay sublimes. Y que, en todos los municipios, hay un gran número de climats clasificados como Prémiers Crus: alrededor de una veintena en Savigny-lès-Beaune, en Saint-Romain, en Puligny-Montrachet o en Chassagne-Montrachet; en torno a los treinta en Pommard, Volnay y Beaune.

No es sólo cuestión de número. Los blancos de Corton-Charlemagne, de Montrachet, Bâtard-Montrachet y Criots-Bâtard-Montrachet están considerados entre los mejores del mundo. Son vinos redondos, graves, llenos de suavidad y a los que el tiempo convierte en aún más plenos, complejos y delicados. Nadie pone en duda su soberanía.

De los tintos de Côte de Beaune se dice que, debido a la configuración del suelo, son más suaves y ligeros que sus vecinos del norte, los de Côte de Nuits. Es cierto, sin que eso quiera decir otra cosa que la que dice que son distintos, y que le toca al aficionado elegir sus preferidos. Sin embargo, pocas denominaciones municipales levantan tanto las expectativas y hacen correr con más agilidad la imaginación del bebedor que Pommard. Hay nombres que están cargados de referencias y ése es, sin duda, uno de ellos. Sus tintos son sólidos, tánicos y admiten bien el paso del tiempo en botella. Los especialistas saben de su delicadeza, de sus matices cuando envejecen. Es el mismo caso de Volnay, un municipio menos conocido que su vecino, aunque tan apreciado.

California, Nueva Zelanda, Israel o Sudáfrica, entre las regiones jóvenes, y España o Italia, entre los países tradicionales, vienen a hacer aún más larga y densa la sombra del temor en esta Borgoña que cuenta el tiempo del vino por milenios. «La década de los ochenta ha sido en todas las artes una especie de colador de boca ancha, por el que ha pasado todo. Se han perdido los criterios. ¿Por qué el vino iba a ser ajeno a ese caos?», expresaba un *vigneron* en aquellos primeros días de primavera. Y concluía: «Hay que volver a dejar que el tiempo hable.» A escasos metros del lugar en que tenía lugar la conversación, los tulipanes y pensamientos cubrían el jardín de la plaza a la sombra de una bandera tricolor y más allá, los tejados puntiagudos recortaban el cielo del mismo modo en que lo vienen recortando desde hace siglos. Luego estaban las laderas y las viñas que empezaban a despertarse y las cuadrillas de obreros que vigilaban las guías de las cepas y las interminables bodegas subterráneas de Beaune que huelen a vino y madera año tras año. Parecía mentira que nada pudiese alterar ese tiempo sagrado de los dioses, esa fascinante libertad de la Borgoña que es como un espejo de lo mejor de nosotros mismos. Sobre la mesa del café, uniendo a los interlocutores, se escuchó la voz del vino cuando el camarero volvió a llenar las copas. El tiempo hablaba.

La crisis momentánea de la industria vinícola no parece quitar el sueño a los borgoñones. En la foto, una céntrica calle de Beaune.

AGENDA

GEOGRAFIA DE LA BORGOÑA

El viñedo borgoñón se extiende a lo ancho de casi 40.000 Ha. y supone apenas el 10 por 100 de la producción total de vino de Francia. Borgoña produce 2,3 Hl. por año (unos 300 millones de botellas), de las que el 66 por 100 corresponde a las denominaciones genéricas regionales, un 33 por 100 a las denominaciones municipales y sólo un 1 por 100 a los Prémiers Crus y Grands Crus. Sin embargo, es ese ínfimo 1 por 100 el que le ha dado la fama a esta región, en la que existen unas diez mil explotaciones vitícolas.

De norte a sur el viñedo borgoñón está separado por 300 kilómetros, si bien hay que tener en cuenta que el primer bloque de viñedo, al norte, forma como una especie de islote, mientras que los otros tres, entre Dijon y las cercanías de Lyon forman un continuo, sobre todo en lo que se denomina la Côte d'Or.

Hay cuatro bloques definidos en Borgoña. Al norte, los viñedos de l'Auxerrois, Chablis, Tonnerrois y Vézelois, en el departamento del Yonne. Más abajo, las Hautes Côtes y la Côte d'Or, con sus dos zonas: Côte de Nuits y Côte de Beaune. Ahí se sitúan los grandes vinos de la zona. Siempre siguiendo hacia el sur, Chalonnais, Couchois y Mâconnais. Y, finalmente, ya en el departamento del Ródano, el Beaujolais.

Esos trescientos kilómetros que separan el norte y el sur del viñedo provocan diferencias climáticas. Hay influencias mediterráneas hasta Côte de Beaune, mientras que, al norte de Dijon, en el Yonne, el terreno y el clima cambian, influenciados ya por la cuenca Saona-Sena, que marcan una geografía continental con matices atlánticos. Se trata de un viñedo cultivado en las laderas de las colinas, alcanzando trescientos y más metros en Hautes Côtes de Beaune. También el suelo cambia y, mientras que predominan las formaciones calcáreas en Borgoña, en el Beaujolais predominan granitos y exquistos.

LA COMPLEJA CLASIFICACION DE BORGOÑA

El sistema de clasificación de las Denominaciones de Origen de Borgoña (Apellation d'Origine Controlée) depende del llamado *Institut National des Apellations d'Origine* y se basa en antiguas clasificaciones puestas al día por sucesivas leyes y reglamentaciones. Es un sistema complejo y que exige, para moverse correctamente entre las etiquetas de la zona, y saber con exactitud lo que se compra, un esfuerzo de conocimiento por parte del consumidor. Ya se ha dicho en el artículo que una de las mayores fascinaciones que esta región enológica puede ejercer sobre el amante del vino es la de su variedad y riqueza, alejadas de la precipitada simplificación del mundo moderno.

A grandes rasgos, puede establecerse una escala que, de inferior a superior, incluiría cuatro segmentos: denominaciones regionales, municipales, Prémiers Crus y Grands Crus.

En el nivel más bajo se sitúan las *denominaciones regionales*, siempre precedidas por la palabra Bourgogne, y que incluyen: *Bourgogne Grand Ordinaire* y *Bourgogne Ordinaire*, denominaciones que se usan relativamente poco. Cualquiera de las cepas de Borgoña puede intervenir en la elaboración de estos vinos que pueden ser blancos, tintos y rosados o claretes. En los blancos, intervienen la chardonnay, la melon (de la que apenas quedan algunas cepas), la aligoté (que suele declararse en otra denominación genérica regional, la de Bourgogne aligoté) y la sacy, únicamente en el Chablisien y en el Yonne, y dedicada sobre todo a la producción de espumosos, ya oficializados con lo que se llama «cremant de Bourgogne». Para los tintos de esta denominación regional, se utilizan la gamay y la pinot noir, uvas que

La crianza de los vinos de Côte Beaune en barricas de roble imprime un bouquet complejo y un tacto aterciopelado. También prepara los vinos para una larga vida.

también sirven para los rosados y claretes.

Siempre en el escalón inferior, el correspondiente a las denominaciones regionales, el *Bourgogne aligoté* es un vino blanco y vivaz, elaborado con la variedad que la denominación indica, y que los borgoñones califican como el muscadet de la Borgoña, porque, ligero y afrutado, permite el consumo inmediato «a la espera de que maduren los grandes blancos». Los amantes del vino aprecian los aligotés de las Hautes Côtes. El *Bourgogne Passe-tout-grains* es un vino que puede ser tinto o rosado, y que se elabora con al menos un tercio de pinot noir y dos tercios de gamay, aunque los mejores suelen proporcionar su composición al 50 por 100. En el conjunto se producen muy pocos rosados.

El *Bourgogne*, como denominación genérica, puede ser blanco o tinto, aunque predomina arrasadoramente el tinto (unos 85.000 ó 90.000 Hl/año), mientras que el blanco apenas alcanza los 10.000. Se elabora con pinot noir o chardonnay. Se denominan *Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits* los vinos que se obtienen de las plantaciones situadas en los dieciséis municipios del traspaís de Côtes de Nuits, y también de las zonas que, aunque administrativamente pertenecen a Côtes de Nuits, se encuentran fuera de la denominación enológica municipal. La producción de esta zona alta se sitúa entre los 5.000 y 10.000 Hl. por campaña, de los que un 95 por 100 corresponde a vinos tintos. Aumentan los vinos acogidos a esta denominación en detrimento del Bourgogne Aligoté. *Bourgogne Hautes Côtes de Beaune* es a Côte de Beaune lo que la anterior denominación a Côte de Nuits. También aquí la producción —que ocupa una extensión mayor que en Hautes Côtes de Nuits— está en aumento. Los viñedos se desarrollaron sobre todo entre 1970 y 1975.

En el segundo escalón, nos encontramos con las *denominaciones comunales o municipales*, que son aquellas que expresan en su etiqueta el nombre de la comuna o municipio en el que se sitúa el viñedo del que procede el vino. A veces, y siempre que no se especifique el climat o terreno, se utiliza la denominación *Côte de Beaune Villages* o *Côte de Nuits Villages*, aunque lo normal es que lo que aparezca en la etiqueta sea el nombre del municipio: Pommard, Meursault, Puligny-Montrachet, etc... Corresponde al aficionado elegir las comunas que más satisfacción pueden proporcionarle a su gusto. Hay que tener cuidado porque a veces el nombre del pueblo aparece también en el nombre del climat del que proceden algunos *prémiers crus* o *grands crus*, pudiendo crear confusión en el consumidor poco avisado. Así, por ejemplo, mientras que Puligny-Montrachet es el nombre de un municipio, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet o Criots-Bâtard-Montrachet son los nombres de tres de los más célebres climats de la Borgoña, productores de Grands Crus (véase el cuadro adjunto). En estas denominaciones comunales, muy pocas veces aparece marcado el nombre del climat o viñedo y, en el caso en que aparezca, lo hará en una grafía de tamaño mucho menor que el del municipio.

En el tercer escalón de esta compleja clasificación borgoñona, y entrando ya en el espacio de los vinos que le han dado prestigio mundial, nos encontramos con la denominación de *Prémier Cru*, que corresponde a los vinos elaborados a partir de la producción de las parcelas que la tradición, a veces de varios cientos de años y sucesivas calificaciones, consideran como idóneas para el cultivo del viñedo, tanto por su composición edafológica como por su exposición. En las etiquetas, se reconocen estos Prémiers Crus porque en ellas se leen los siguientes datos: el nombre de la comuna, el del viñedo del que procede el vino, escrito en el mismo tamaño de letra que el de la comuna, y la expresión Prémier Cru. Hay veces en que un vino no procede de una sola parcela clasificada como Prémier Cru, sino de varias que tienen esa clasificación. En tal caso, al nombre del municipio seguirá simplemente la expresión Prémier Cru, sin especificar los nombres de los terrenos.

Por último, en la cumbre del escalafón de la Borgoña, esos vinos supremos clasificados como *Grands Crus* y que en la etiqueta se limitan a definir el nombre del climat o terreno, sin más. Son nombres autosuficientes, que llenan de referencias la imaginación de los entendidos del vino. Para el consumidor poco avezado, conviene repetir el consejo que se daba al hablar del apartado de clasificaciones comunales: hay que tener en cuenta que el nombre de estos Grands Crus puede incluir el del municpio y crear confusión. Remitimos de nuevo al cuadro adjunto.

VARIEDADES DE UVA DE CÔTE DE BEAUNE

En Côte de Beaune se vinifican únicamente tres variedades de uva: la *chardonnay* y *aligotée* para los blancos, y la *pinot noir* para los tintos. No existen ni la *pinot blanc*, ni tampoco la *gamay*,

Los comercios y vinotecas de los centros urbanos de Côte de Beaune son pequeños museos dedicados a la que constituye su principal fuente de riqueza.

que es la madre de los vivaces vinos de Beaujolais. No sólo de Beaune, sino del resto de Borgoña, han desaparecido, o están en vías de desaparición, variedades como la *sacy*, que ofrece vinos blancos y vivos y muy aptos para espumosos, la *césar*, que procuraba unos tintos con cuerpo y taninos, la *melon* (que hoy se cultiva en el Loira, con el nombre de *muscadet*) y proporciona blancos agradables, y la *tressot*, ya del todo desaparecida, que daba unos tintos poco delicados.

Así pues, Côte de Beaune juega únicamente con las tres cepas enunciadas y, en cada caso, elabora —tal y como se describe en el artículo— vinos varietales. Esa es una de las razones por las que resulta tan difícil que una cosecha sea redonda, ya que no queda el recurso habitual en otras zonas, como Burdeos o Rioja, sin ir más lejos, de compensar los defectos de una variedad introduciendo proporciones variables de otra: en Burdeos, por ejemplo, juegan a equilibrar las insufiencias en las cosechas de *cabernet sauvignon* con aportes más o menos importantes de *merlot* o *petit verdot*.

En Côte de Beaune, la *aligoté* se vinifica únicamente cuando se trata de vinos secundarios, blancos ligeros, alegres y agradables, que no consiguen el espacio de las calificaciones nobles de prémier cru o grand cru. Estos climats privilegiados obtienen sus blancos de la *chardonnay*, que proporciona en los terrenos de tipo mamoso sus maravillosos blancos secos, aptos para crianza en madera y destinados a una larga vida. La *pinot noir* —sobre todo en Côte de Beaune— posee unos colores menos profundos que su hermana, la cabernet sauvignon; en cambio, en las grandes cosechas, su personalidad en nariz y boca es compleja, llena de matices y despierta la sensibilidad del catador haciéndole buscar asociaciones procedentes del reino vegetal y animal de una manera vertiginosa. No hay que olvidar que, de ser cierta la regla enológica que dice que «es necesario que la viña sufra para que dé buen vino», la pinot noir cumple como ninguna otra cepa esa regla, ya que produce los más bajos rendimientos de vino por hectárea —de 25 a 40 Hl.— en una zona que se caracteriza, con Champaña, por sus apretadas plantaciones: 4.000 pies de viña por Ha. y, al parecer, unos 200 granos de uva por pie.

En Côte de Beaune, que cuenta con algunos de los grands crus blancos más apreciados del mundo —en la mítica montaña de Corton y en los climats de Montrachet, Criots y Bâtard Montrachet—, se supone la importancia trascendental del cultivo de la *chardonnay*, que ha encontrado en estas tierras su perfección, mucho antes de darle la fama a champagne. Los vinos que se obtienen de esta variedad son blancos, secos, con aroma a flores, a piedra, a agua limpia estancada. Son la belleza callada que sólo habla al oído de quien sabe escucharla.

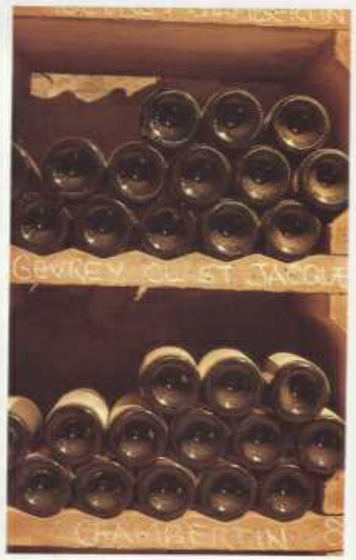
GUIA DE LAS DENOMINACIONES DE CÔTE DE BEAUNE

Damos a continuación la lista de los municipios o comunas que forman Côte de Beaune, así como de las denominaciones comunales, Prémiers Crus dentro de cada comuna y Grands Crus.

Municipio: *Serrigny*.
Denominación comunal: Ladoix.
Prémiers Crus: La Micaude, La Corvée, Le Clou d'Orge, Les joyeuses, Bois Roussot, Basses Mourottes, Hautes Mourottes.
Grands Crus: Corton, Corton Charlemagne.

Municipio: *Serrigny*.
Denominación comunal: Aloxe, Corton.
Prémiers Crus: Les Moutottes, La Coutière, La Maréchaude, Les Petites Lolières, La Toppe au Vert-Clos des Maréchaudes.
No hay ningún Grand Cru.

Municipio: *Aloxe-Corton*.
Denominación comunal: Aloxe-Corton.
Prémiers Crus: Les Maréchaudes, Les Paulands, Les Valiozères, Les Chaillots, Les



Fournières, Les Guérets, Les Vercots, Clos du Chapitre.
Grands Crus: Corton, Corton Charlemagne, Charlemagne.

Municipio: *Pernand-Vergelesses.*
Denominación comunal: Pernand-Vergelesses (Côte de Beaune Villages).
Prémiers Crus: En Caradeux, Creux de la Net, Les Fichots, Ile des Vergelesses, Vergelesses.
Grands Crus: Corton, Corton Charlemagne, Charlemagne.

Municipio: *Savigny-les-Beaune.*
Denominación comunal: Savigny-les-Beaune (Côte de Beaune Villages).
Prémiers Crus: Les Charnières, Les Talmettes, Les Vergelesses, Basses Vergelesses, Les Lavières, Aux Gravains, Petits Godeaux, Aux Serpentières, Aux Guettes, Aux Clus, Les Rouvrettes, Les Narbantons, Les Peuillets, Les Marconnets, Les Jarrons, Bataillière, Les Hauts Marconnets, Redrescul, Hauts Jarrons, Aux fourneaux, La Dominode, Champ Chevrey.
Grands Crus: No hay.

Municipio: *Chorey-les-Beaune.*
Denominación comunal: Chorey-les-Beaune (Côte de Beaune villages).
No hay Prémiers Crus ni Grands Crus

Municipio: *Beaune.*
Denominaciones comunales: Beaune, Côte de Beaune.
Prémiers Crus: Les Marconnets, En l'Orme, En Gênet, Les Perrières, Les Cent Vignes, Clos de l'Ecu, Les Bressandes, Les Fèves, Les Toussaints, Les Grèves, Les Bas des Teurons, Sur les Grèves, Aux Cras, Aux Coucherias, Clos du Roi, Le Clos de la Mousse, Les Reversées, Les Epenottes, Les Chouacheux, Les Aigrots, Les Boucherottes, Les vignes Francees, Les Sizies, Le Clos des Mouches, Pertuisots, Les Tuvilains, Belissand, Les Avaux, Les Seurey, Montée Rouge, Champs Pimont, La Mignotte, Les Montrevenots, Clos des Ursules, Clos Saint-Landry, A l'Ecu, Clos Sainte-Anne, Clos des Avaux.
No hay Grands Crus

Municipio: *Pommard.*
Denominación comunal: Pommard.
Prémiers Crus: La Chanière, Les Charmots, La Platière, La Refène, Les Arvelets, Les Sausilles, Les Pezerolles, En l'Argillère, Les Boucherottes, Clos Blanc, Les Grands Epenots, Le Clos Micot, Les Poutures, Les Petits Epenots, Clos des Epeneaux, Les Bertins, Les Combes Dessus, clos des Vergers, Le Village, Clos de la Commairane, Derrière Saint-Jean, Les rugiens Bas, Les Chaponnières, Les Jarolières, Les Croix Noires, Les Fremiers, Les Rugiens Hauts, Les Chanlins Bas.
No hay Grands Crus

Municipio: *Volnay.*
Denominación comunal: Volnay.
Prémiers Crus: Pitures Dessus, Chanlin, Clos des Ducs, Village, Clos de la Cave des Ducs, Lassolle, Les Brouillards, Les Mitans, En l'Ormeau, Les Angles, La Gigotte, Pointes d'Angles, Fremiets, Chevret, Les Grands Champs, Robardelle, Les Lurets, Caillerets, Carelles, Ronceret, Les Aussy, Clos des Chênes, Taillepieds, Champans, Les Caillerets, Clos des 60 Ouvrées, Clos de l'Audignac, Clos de la Chapelle, Clos du Château des Ducs, Fremlets Clos de la Rougeotte, Clos du Verseuil, Carelle sous la Chapelle, Clos de la Bourse d'Or, Clos de la Barre.
No hay Grands Crus

Municipio: *Monthelle.*
Denominación comunal: Monthelle (Côte de Beaune Villages).
Prémiers Crus: Les Riottes, Sur la Velle, Les Meix Bataille, Le Clos Gauthey, Le Cas Rougeot, Le Village, Les Vignes Rondes, Les Champs Fulliot, La Taupine, Les Duresses, Le Château Gaillard.
No hay Grands Crus

Municipio: *Auxey-Duresses.*
Denominación comunal: Auxey-Duresses (Côtes de Beaune Villages).
Prémiers Crus: Les Breterins, La Chapelle, Reugne, Les Duresses, Bas des Duresses, Les Ecusseaux, Les Grands Champs, Climat du Val, Clos du Val.

Municipio: *Saint-Romain.*
Denominación comunal: Saint-Romain (Côtes de Beaune Villages).
No hay Prémiers Crus ni Grands Crus.

Municipio: *Saint-Aubain.*
Denominación comunal: Saint-Aubain (Côte de Beaune Villages).
Prémiers Crus: Derrière la Tour, Les Créots, Les Champlots, Bas de Vermarain à l'Est, Sur Gamay, La Chatenière, Les Murgers des Dents de Chien, Les Combes, Village, Les Castets, Le Charmois, Le Puits, En Remilly, Les Frionnes, Sur le Sentier du Clou, Derrière Chez Edourad.
No hay Grands Crus.

Municipio: *Meursault.*
Denominaciones comunales: Meursault, Volnay, Blagny (Côte de Beaune Villages).
Prémiers Crus: Les Caillerets (o Les Cras), La Jeunelotte, Perrières, La Pièce sous Bois, Sous le Dos d'Ane, Charmes, Genevrières, Les Bouchères, Poruzots, Les Petures, Les Santenots Blancs, Les Santenots du Milieu, Clos des Perrières, Santenots, Sous Blagny, Les Gouttes d'Or.

Municipio: *Puligny-Montrachet.*
Denominación comunal: Puligny-Montrachet, Blagny (Côte de Beaune Villages).
Prémiers Crus: Sous le Puits, La Garenne, Hameau de Blagny, Les Chalumeaux, Champ Canet, Les Folatières, Le Cailleret, Les Pucelles, Clavoillon, Les Referts, Les Perrières, Les Combettes, La Truffière, Champs Gain, Les Demoiselles, Clos de la Garenne, Clos de la Mouchère.

Los habitantes de la Borgoña no entienden el vino como algo ajeno a la cocina y han poblado su geografía de excelentes restaurantes.

Grands Crus: Chevalier Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet

Municipio: *Chassagne-Montrachet.*
Denominación comunal: Chassagne-Montrachet (Côte de Beaune Villages).
Prémiers Crus: Les Blanchots Dessus, En Remilly, Les Vergers, Dents de Chien, Les Chaumées, Les Macherelles, Les Chenevottes, Clos Saint-Jean, Les Champs Gain, Le Maltrôle, Cailleret, Morgeot, Abbaye de Morgeot, Bois de Chassagne, Vide Bourse, La Grande Montagne, Les Broussonnes, Boudriottes, Tonton Marcel.
Grands Crus: Montrachet, Bâtard-Montrachet, Criots-Bâtard, Montrachet.

Municipio: *Santenay.*
Denominación comunal: Santenay (Côte de Beaune Villages).
Prémiers Crus: La Comme, Les Gravières, Beauregard, La Maladière, Clos des Mouches, Beaurepaire, Passetemps, Grand Clos Rousseau, Clos Rousseau, Clos Faubard, Clos de Tavannes, Les Gravières Clos de Tavannes.
No hay Grands Crus.