



Ícones

Degusta Club



Le Cigare Volant – Bonny Doon

2006

O visionário Randall Grahm e seu vinho mais famoso, Le Cigare Volant, uma homenagem aos vinhos de Châteauneuf-du-Pape. Eu não sou um grande entusiasta dos incensados vinhos do Novo Mundo, acho muito artificiais, fruta doce demais, madeira que um cupim adoraria se embebedar, mas ainda bem que exceções existem e um bom exemplo são os vinhos da vinícola Bonny Doon, na Califórnia. O proprietário Randall Grahm que reside na cidade hippie de Santa Cruz é uma voz dissonante no meio da mesmice da maioria dos vinhos do Tio Sam. Em meados de 80 Randall foi visionário ao desenvolver vinhos com uvas "cult" do Rhône (roussane, cinsault, viognier), da Itália (nebbiolo, freisa, malvasia) saindo da monomania de tentar imitar (mal) os tintos de Bordeaux e brancos da Borgonha. (Ed Motta)

Ficha Técnica

Conteúdo	750ml	Tipo	Tinto
Terroir			
País	Estados Unidos		
Região	Santa Cruz - Califórnia		
Produtor	Bonny Doon Vineyards		
Safra	2006		
Elaboração			
Uva	Syrah, Grenache, Cinsault, Carignan e Mourvedre		
Teor Alcoólico	13,5%		
Amadurecimento	Não passa por madeira para preservar o frescor, fruta e mineralidade		
Por Murilo Azevedo			
Visual	Rubi intenso		
Olfativo	Frutas vermelhas maduras, com notas herbáceas, especiarias doces e café		
Gustativo	Médio corpo, equilibrado, persistente, complexo, gastronômico, com notas de boca de especiarias e ervas secas		
Harmonização	Cabrito, pato ou carnes cozidas		
Sobre o Produtor			
Os famosos rótulos da Bonny Doon que parodiavam vinhos europeus, sobretudo os franceses do Rhône e em menor escala os italianos, são a face mais conhecida de Grahm, uma figura dada a sátiras e experimentalismos num meio mais acostumado a formalismos e convenções. Seu vinho mais reverenciado é o Cigare Volant (Disco Voador, numa tradução literal do francês), um delicioso blend de Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignane e Cinsault que presta homenagem aos Châteauneuf-du-Pape, o mais famoso tinto do sul do Rhône. Em seu rótulo, um disco voador paira sobre um vinhedo. Mas suas provocações não se limitam aos rótulos. Ele só usa tampas de rosca em seus vinhos (em 2002, promoveu um funeral simbólico da rolha de cortiça em Nova York) e mais recentemente abraçou o cultivo biodinâmico de uvas, um ramo quase místico da produção orgânica. "No passado tentei agradar em demasia as pessoas. Tentei fazer vinhos perfeitos. Acho que os vinhos eram ligeiramente deformados por causa disso", diz. "Hoje prefiro vinhos mais naturais, menos manipulados."			
Serviço			
Temperatura de Serviço	14/16°		
Estimativa de Guarda	Pronto para beber ou + 5anos		