

## SAINT NECTAIRE AOC

### ORIGEN GEOGRÁFICO

Su origen es de Auvernia, centro de Francia. Es una región de un macizo montañoso, de tamaño mediano y grande, lo que permite muchas precipitaciones, es decir, irrigación.



### TIPO DE VACA

La leche viene de las vacas Salers establecida desde hace generaciones pasadas en Auvernia. La vaca Salers, de color rojo, brinda únicamente la leche que tienen cuando su vaquita se encuentra al lado suyo.

### PRODUCCIÓN DEL QUESO

Se necesitan 15 litros para fabricar un Saint-Nectaire. Es un queso que se afina dentro de la región determinada por el Cantal y el Puy-de-Dôme. Un verdadero Saint-Nectaire siempre tendrá una etiqueta de caseína que nos permite identificar su autenticidad y su verdadera calidad.

Existe este queso con leche cruda. El queso que viene a México es de leche pasteurizada.



### HISTORIA DEL QUESO O DATOS CULTURALES

En la corte del Rey Sol, el marqués de Sennectere presentó su queso. Fue tanto el agrado en la corte que el Louis 14 pedía constantemente esta delicia en su mesa. A partir del siglo 17, el Saint-Nectaire conoció su auge.

Fuente de información:

Comunicación personal, Saint-Nectaire, Auvernia, julio 2012

Robuchon, J.. (2010). Fromages de France. París, Francia: Grum p.224.

## MARIDAJES VINOS DE BORDEAUX CON SAINT NECTAIRE AOC

### Graves

El área de denominación Graves se extiende unos 45 km hacia el sur antes de llegar a la pequeña ciudad de Langon. En su punto más ancho, esta lengua de viñas puede alcanzar los 20 km de este a oeste. Esta amplitud explica la falta de unidad del viñedo, tanto más cuanto que la diversidad de sus vinos hace imposible cualquier generalización. El viñedo no sólo produce soberbios vinos tintos, sino también blancos, secos y licorosos. Como su nombre lo indica, la región de Graves consiste en una serie de afloramientos de depósitos sedimentarios dominados por guijarros mezclados con arena, estratos o bolsas de arcilla acumulados con el tiempo.

### Bordeaux

Burdeos se divide en 57 denominaciones de origen controladas. La totalidad de los viñedos del departamento de la Gironda goza de la AOC Bordeaux, mientras que la AOC Bordeaux Supérieur cubre la misma zona, pero aplica condiciones de producción más estrictas. Se distinguen 3 grupos dentro de esta zona: al oeste, en la orilla izquierda del Garona y el Gironda, se suceden las AOC Sauternes, Barsac, Graves, Pessac-Léognan y Médoc; al este, en la orilla derecha del Dordoña y el Gironda se halla el Libourne (AOC Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac), Bourgeais y Blayais; entre los valles del Garona y el Dordoña se extiende la AOC Entre-deux-Mers. El Médoc se divide en AOC Médoc, con una parte en AOC Haut-Médoc, y las prestigiosas denominaciones municipales de Saint-Estèphe, Saint-Julien, Pauillac, Margaux, Moulis y Listrac.

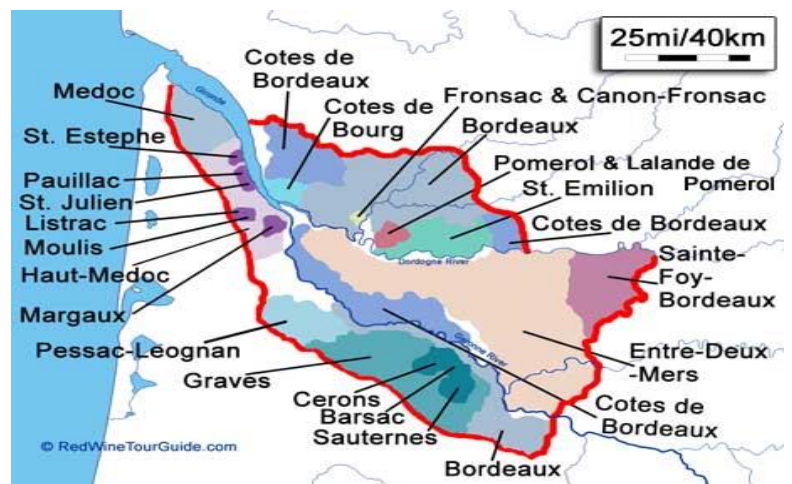
Las cepas que trabajan en la región son: cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc y malbec para los vinos tintos. En vinos blancos tenemos sémillon, sauvignon blanc y muscadelle.

### Productor

Marc Darroze se licencia como enólogo en 1992, y empieza su experiencia en la elaboración de vinos en California, Tokay (Hungría) y en el Medoc, luego se une a su padre para desarrollar aún más su extraordinaria colección de Bas Armañac. En 2007, Marc decidió diversificar su actividad y adquirió una finca en la AOC Graves, situado en la zona más meridional de la región vinícola de Burdeos. Su objetivo es producir vinos con mucha personalidad, aprovechando al máximo la calidad del terroir, es por eso que Marc ha tomado medidas con el fin de obtener la certificación como productor de vinos orgánicos y desde junio del 2008 todos los trabajos en la finca (suelo, los tratamientos) se han llevado a cabo de acuerdo con los criterios de producción ecológica.

### Recomendaciones de vinos del productor

- Pele Porc et Cochonnailles 2010, cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon
- Retours des Palombières 2009, cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon



### Sensaciones generadas gracias al maridaje

- Aumenta la frutalidad de los dos vinos, fresa, frambuesa, zarzamora
- Disminuye el nivel de alcohol del vino
- Aumenta la untuosidad del queso y el sabor a castañas del Brie

Fuente de información: Carola Strang. (2007). El pequeño Larousse de los Vinos. Puebla, México: Larousse pp.229 y 231.

N/a. (2014). Château Haut Peyrous Graves - Grand Vin de Bordeaux. Noviembre 11, 2014, de Haut Peyrous Sitio web: [http://www.haut-peyrous.com/crbst\\_8.html](http://www.haut-peyrous.com/crbst_8.html)