NUEVOS TIEMPOS PARA EL VINO

LA VIEJA TRADICIÓN VINÍCOLA DE BURDEOS SE REINVENTA DE LA MANO DE LOS PRINCIPALES ARQUITECTOS CONTEMPORÁNEOS

TEXTO: Tristan Rutherford. FOTOS: Kevin Faingnaert

WINE OF THE TIMES

IN BORDEAUX, AN AGE-OLD WINE-MAKING TRADITION IS BEING UPDATED BY TODAY'S STARCHITECTS

Château Les Carmes Haut-Brion; Guillaume Pouthier, su director general; la bodega, diseñada por Philippe Starck, refleja en su fachada los viñedos que la rodean
Château Les Carmes Haut-Brion; the domaine's general manager, Guillaume Pouthier; the wine filters down into oak barrels inside the blade-shaped winery

Desde que se terminó de construir en 2016, la afilada estructura curva de la bodega de Philippe Starck se eleva sobre un lago para reflejar en los espejos de su fachada los viñedos y los bosques circundantes, además de la pura esencia del terruño de Burdeos. Aparte de su impactante estructura en forma de submarino, la zona de cata de la parte superior ofrece una perfecta vista del rococó Château Les Carmes Haut-Brion, creando la más absoluta simetría entre lo antiguo y lo nuevo.

El culto a la arquitectura contemporánea que está transformando Burdeos no es mera apariencia; la bodega de Starck combina un diseño inteligente con el deseo de los viñedos Grand Cru de producir un vino cada vez mejor. "Philippe Starck se involucró personalmente tanto en la fase de concepción como en la de ejecución, desplazándose todos los meses hasta Les Carmes Haut-Brion", nos cuenta Guillaume Pouthier, su director general. "La bodega tiene un diseño práctico y muy funcional, con un gran espacio abierto que ofrece la mayor comodidad a la hora de trabajar". El resultado de la vendimia se almacena en el segundo piso del edificio, que se comunica con la sala de fermentación de 1.200 hectolitros, un lugar lleno de enormes tanques de metal en forma de cohetes que bien podría parecer la guarida de un enemigo de James Bond. Después, el vino se va filtrando a las barricas de roble francés situadas en la profundidad de la bodega. El lago que rodea la estructura –un homenaje al río Garona de Burdeos, desde donde se ha abastecido al mundo de vinos desde el siglo XII– mantiene incluso la temperatura de la cava con una huella de carbono mínima. "No hay duda de que este cómodo diseño complementado con el más actual equipamiento tecnológico influye de manera significativa en la precisión de nuestra viticultura y, por lo tanto, en la calidad de nuestros vinos", afirma Pouthier.

Philippe Starck's experimental winery rises from a man-made lake like a mirrored scimitar. Completed in 2016, it reflects the surrounding vineyards, forests and the essence of Bordeaux's terroir. By rights, the submarine-shaped structure should shock and jar. Instead, the winery's rooftop tasting area gazes over the rococo mansion of Château Les Carmes Haut-Brion in a symbiotic symmetry of old and new.

The cult of contemporary architecture transforming Bordeaux isn't for show. The Starck winery couples intelligent design with the desire of Grand Cru vineyards to produce ever better wine. "Philippe Starck was involved all throughout, in both the conception and execution phases, coming every month to Les Carmes Haut-Brion," says the domaine's general manager, Guillaume Pouthier. "The cellar has a practical and functional design, with a large open undivided space that offers optimal working comfort."

The simple use of gravity was Starck's overriding idea. The harvest is gathered on the building's second floor, which connects to the 1,200-hectolitre fermentation room, a Bond villain's lair of rocket-shaped vats and brushed steel. In turn, the fine wine filters into French oak barrels deep inside the belly of the blade-shaped winery. The lake that surrounds the structure – a tribute to Bordeaux's Garonne river, where wines have been shipped worldwide since the 12th century – sustains even cellar temperatures with a minimal carbon footprint. "This comfortable design complemented by the new high-technology equipment definitively has an impact on the precision of our winemaking," claims Pouthier. "And consequently, on the quality of our wines."

La modernidad está revolucionando esta ciudad del Atlántico que una vez estuvo dormida. Desde julio, un nuevo tren de alta velocidad atraviesa los ondulados viñedos de Entre-Deux-Mers y Pessac-Léognan, reduciendo el trayecto a París a tan solo dos horas. El nuevo tranvía de la ciudad o el sistema de bicis compartidas son dos buenas opciones para desplazarse desde Château Les Carmes Haut-Brion hasta la famosa Ciudad del Vino de Burdeos, un impresionante museo interactivo del vino inaugurado en 2016. A ellas se añade una original fusión entre lo antiguo y lo moderno: el Wine Cab. Antoine Beucher inauguró este negocio en 2015, cuando se llevó a Burdeos tres de los típicos taxis negros londineses y convirtió el asiento del copiloto en un estante lleno de muestras de vino de 10 cl para degustar. En lugar de hablar de política, el equipo multilingüe de Beucher realiza una visita guiada por los campos vitivinícolas que van atravesando los verdes terrenos que llevan hasta la ciudad medieval de Saint-Émilion. "La mayoría de la gente visita mi ciudad por el vino, pero la moderna arquitectura hace que la experiencia sea aún más divertida, especialmente porque muchas de las fincas tienen nuevas salas de cata, restaurantes o alojamientos rurales", dice Beucher. "Estas joyas de la arquitectura están realmente por todas partes. Château Beychevelle ha inaugurado recientemente una nueva bodega con una espectacular azotea con vistas".

Otra de las nuevas atracciones de la zona es el enorme edificio rojo de Château La Dominique, una creación de otro renombrado arquitecto francés, Jean Nouvel –el hombre de la Torre Agbar de Barcelona y el Louvre de Abu Dhabi–. Las diferentes caras de la estructura están teñidas con seis colores asociados al vino, que van desde el naranja tostado hasta el rojo clarete. "Somos una ciudad tradicional, por lo que los vecinos quedaron impresionados por el color y el atrevimiento, pero ahora todos traen a sus invitados a comer en la azotea del cubo rojo de Nouvel. No hay otro lugar con mejores vistas de sus viñedos", asegura Jean-Myrtil Laurent, director general de La Dominique. El panorama que rodea otros viñedos importantes, como Pétrus o Château Cheval Blanc, es asombroso. Este último acoge también una bodega contemporánea que parece un OVNI de hormigón recién aterrizado en las llanuras entre Saint-Émilion y Pomerol. "Hay 250 viñedos de tipo Grand Cru como La Dominique en Burdeos y ésta es nuestra forma de destacar", dice Laurent.

Modernity is sweeping through this once sleepy Atlantic city. Since July, a new TGV has zipped past the undulating vineyards of Entre-Deux-Mers and Pessac-Léognan to make the journey to Paris in two hours flat. I could have ridden from Château Les Carmes Haut-Brion to Bordeaux's landmark Cité de Vin – a staggeringly interactive wine museum that opened in 2016 – on the city's new tram. Or I could have cycled using the shared bike scheme. However, I choose another fusion of novelty and tradition to take me there – Wine Cab was started by Antoine Beucher in 2015 when he converted three London black cabs and drove them to Bordeaux. The taxi's flipdown passenger seat has been replaced by a rack of 10cl wine-tasting vials. Instead of talking politics, Beucher's multilingual team runs a guided commentary of the wine country en route – in my case the lime-green spring growth creeping up to the mediaeval town of Saint-Émilion.

"Most people visit my city for the wine but modern architecture makes the experience more fun, especially as many estates have new tasting rooms, restaurants or bed and breakfasts," says Beucher. "These architectural gems really are everywhere. Château Beychevelle has a new cellar with a rooftop viewing platform." But none of his futurist predictions prepare for the next stop in our tour.

Beucher drops me off next at the giant red cube of Château La Dominique. This is the brainchild of another French starchitect, Jean Nouvel – the man behind Barcelona's Torre Agbar and the Louvre Abu Dhabi. The structure's reflective sides are tinted with six shades associated with wine, from glowing burnt orange to claret red. "We are a traditional city, so our neighbouring domaines were shocked by the colour and audacity," La Dominique's general manager Jean-Myrtil Laurent tells me as we stroll across the winery's rooftop restaurant. "But now they bring their guests to lunch on top of Jean Nouvel's red cube, because nowhere else has a better view over their vineyards."

The panorama over the surrounding domaines is astounding, taking in areas such as Pétrus and Château Cheval Blanc. The latter vineyard hosts another contemporary winery that looks like a concrete UFO that has landed in the estuarial

Izda.: Château Margaux. Dcha.: el cubo rojo de Château La Dominique; su director general, Jean-Myrtil Laurent
Left: Château Margaux. Right: the giant red cube of Château La Dominique; general manager Jean-Myrtil Laurent

La Ciudad del Vino de Burdeos es un museo interactivo; Antoine Beucher, fundador de Wine Cab; la bodega Château Cheval Blanc
Bordeaux's Cité du Vin is an immersive museum; Wine Cab founder Antoine Beucher; the space-age winery at Château Cheval Blanc

Una vez más, realizar el encargo al arquitecto amante del vino Jean Nouvel no fue solo una estrategia de relaciones públicas. Bajo el restaurante de la azotea, una sala de barricas del tamaño de una catedral (600m²) ha permitido a Château La Dominique aumentar su producción vinícola. De nuevo, la gravedad conduce al galardonado vino hacia la parte inferior, donde las barricas se apilan mediante el sistema OXOline. "El diseño de Jean Nouvel también contemplaba abrir la bodega al público", señala Laurent, quien desde entonces comenzó a impartir cursos de cata y lecciones gastronómicas. "Nuestra bodega ha recibido más de 150.000 visitantes desde el verano de 2014. Lo que al principio supuso un reto para nosotros ha contribuido a que ahora mucha gente recuerde nuestra marca".

Incluso los más clásicos de Burdeos han acabado dejándose llevar por la ola modernista. El Château Margaux, ubicado en el estuario de Gironda, confió su última ampliación a Norman Foster (artífice del aeropuerto de Hong Kong, la restauración del Reichstag alemán o el viaducto de Millau). La superestructura del 'Nouveau Chai' del arquitecto británico se extiende desde la bodega existente para equilibrar, sin obstaculizar, la agradable composición fluida del viñedo. "Es el primer edificio construido en el lugar en los últimos 200 años, y es extremadamente flexible", explica la dueña de la finca, Corinne Mentzelopoulos. Se trata de una construcción abierta y muy iluminada que incluye un centro de I+D y "una nueva vinoteca de 70 metros de longitud, que se encuentra soterrada bajo los viñedos para no afectar demasiado al paisaje". Aquí los visitantes encontrarán una colección de los legendarios Château Margaux, valorados en hasta varios miles de euros por botella. El escenario es tan perfecto que hasta parece un delito tomárselos. ■

flatlands between Saint-Émilion and Pomerol. "There are 250 Grand Cru Classé vineyards like La Dominique in Bordeaux," says Laurent. "So this is our way to stand out." Once again, commissioning wine-loving architect Jean Nouvel was no mere PR ploy. Under the rooftop restaurant, a cathedral-sized 600-square-metre vat store has allowed Château La Dominique to increase wine production. Again, gravity follows the award-winning wine downstairs to barrels stacked in towers. "Jean Nouvel's design was also about opening the winery to the public," says Laurent, who has since pioneered tasting courses and gastronomic lectures. "Our vineyard has received 150,000 visitors from summer 2014 to early 2017 – while it was challenging at first, now people remember our brand."

Even the most classic names in Bordeaux have been swept up in the modernist tide. Up the widening Gironde estuary, Château Margaux entrusted its latest expansion to British architect Norman Foster (whose notable works include the Reichstag restoration in Berlin, The Gherkin in London and the Millau Viaduct in southern France). His Nouveau Chai superstructure extends from the existing winery complex to balance – not disturb – the esteemed vineyard's flowing composition. "The first new building on the site for 200 years is highly flexible," explains the domaine's owner Corinne Mentzelopoulos. The light-filled open enclosure includes a new R&D centre and "a new 70-metre-long wine cellar, which is buried beneath the vineyard to create minimum disruption to the landscape". Here, visitors will find a collection of celebrated Château Margaux vintages that are valued at up to several hundred thousand euros apiece. The scene is so perfect that to drink them almost seems like a disruption in itself. ■