

## BELONDRADE

**“El vino es el lenguaje de la tierra y el reflejo de un clima,  
el hombre es solo el intérprete”, Didier Belondrade.**

Desde su llegada a España Didier Belondrade, tuvo claro un objetivo: hacer un vino diferente, que reflejara su filosofía y visión personal, asumiendo el arriesgado reto de apostar por el potencial de envejecimiento de la uva verdejo. Se trataba de elaborar un “vino de guarda”, algo inaudito en ese momento, en ese lugar.

La filosofía que ha marcado la forma de trabajar de *la Famille* Belondrade y que se plasma en su vino emblemático, BELONDRADE Y LURTON, se basa en normas sencillas pero innegociables: respeto por la naturaleza (desde 2010 la bodega cuenta con el sello ecológico en sus viñedos y desde la añada 2019, en su vino); cuidada selección de la uva, para tratarla después con todo el mimo; desarrollo de la fermentación espontánea y crianza de casi un año en barrica y, como mínimo, seis meses de reposo en botella.

Todo esto es el vino BELONDRADE Y LURTON, porque para Didier, “BELONDRADE Y LURTON es mucho más que un vino blanco, es una filosofía”.

Al frente de una bodega perfeccionista, que cuida el detalle en cada momento del proceso, Didier se siente orgulloso de que las personas escojan sus vinos para firmar los grandes momentos. *Vignerons* antes que elaborador, defiende una cuidada selección de vinos, BELONDRADE Y LURTON, BELONDRADE QUINTA APOLONIA, *Les Parcelles* de BELONDRADE y BELONDRADE QUINTA CLARISA.

## HISTOIRE DE LA PROPRIÉTÉ

El origen de BELONDRADE hay que buscarlo en Didier Belondrade, su fundador, quien descubrió en la variedad verdejo un potencial de envejecimiento que nadie había sabido interpretar hasta el momento.

Fue entonces cuando Didier emprendió el camino que le llevaría a cumplir su sueño: elaborar un vino de “*Château*” en España, es decir, hecho integralmente con uva de su propia finca. Para lograrlo, decidió adquirir viñedos en La Seca (Valladolid) porque, tal y como afirma Didier Belondrade, “el vino empieza en el viñedo”.

La historia de BELONDRADE comienza en 1994, año en el que se elabora por primera vez BELONDRADE Y LURTON, en unas instalaciones alquiladas en Nava del Rey. Así nació el vino emblema de la bodega, cuya primera añada salió al mercado en 1996, y supuso un hito para la D.O. Rueda y, en general, para el mercado de los blancos españoles.

Con el cambio de milenio, la apuesta de Didier Belondrade por el envejecimiento de la verdejo da un nuevo salto cualitativo al terminar la construcción de su bodega en La Seca (Valladolid). Obra del arquitecto Vincent Defos du Rau, su inauguración trajo consigo la aparición de dos nuevos vinos. En el mismo año 2000, se comienza a crear BELONDRADE QUINTA CLARISA, un rosado que toma el nombre de la hija pequeña de Didier. Dos años después, llega la primera cosecha de BELONDRADE QUINTA APOLONIA, una interpretación atípica de la uva verdejo que Didier bautizó con el nombre de su hija mayor.

En 2012, se ampliaron las instalaciones con la construcción de la actual sala de barricas y en 2023 se inaugura el edificio de recepción que alberga las oficinas. Inspirada en la famosa casa Farnsworth, esta estructura mezcla materiales como el acero, el cristal y el metal, y abraza a la perfección la integración estética y paisajística del resto del conjunto, a la vez que brinda al visitante la sensación de encontrarse en un vuelo estático con vistas al viñedo.

## LE VIGNOLE ET SON INTERPRÉTATION

En la actualidad, la bodega cuenta con 40 hectáreas de viñedo propio distribuido en 23 parcelas, a una altura de unos 750 metros y con viñas con una media de antigüedad de más de 30 años. Los suelos están compuestos por una capa de cantos rodados arcilla y arena en diferentes porcentajes y roca madre de arcilla. Sin embargo, la proporción de estos elementos varía de una parcela a otra, lo que confiere a los mostos y vinos características diferentes. Por este motivo, resulta fundamental el complejo proceso del *assemblage* que Didier realiza personalmente, junto a Marta Baquerizo, directora técnica y enóloga de la bodega y Jean Belondrade, segunda generación.

Desde esos viñedos, BELONDRADE realiza su propia interpretación del verdejo que se sustenta en tres pilares:

**Vinificación individualizada por parcelas.** Las grandes diferencias existentes entre las parcelas que conforman la finca aportan una diversidad de matices, contribuyendo al equilibrio y complejidad de los vinos de BELONDRADE. Cada una de las parcelas se vendimia de forma individual y siguiendo un proceso totalmente manual.

**Crianza parcelaria.** La fermentación espontánea y crianza en barrica proporcionan las ventajas de la crianza sobre lías en pequeño volumen y la vinificación de pequeños lotes. A través de la selección individualizada para cada parcela de las tonelerías y años de barrica, se persigue que el aporte de la madera y sus tostados brinden complejidad sin firmar el vino.

**Assemblage.** En el mes de junio se catan las barricas una a una para realizar una docena de lotes dependiendo de las características organolépticas del vino; después se procederá al *assemblage* final que dará vida en el BELONDRADE Y LURTON de la añada.

De la producción total, en torno al 60% de las botellas se distribuyen en España mientras que el 40% restante se destina a la exportación. Es posible encontrar los vinos de la bodega en Hong Kong, Singapur, República Popular de China, Japón, Corea del Sur, Filipinas, Tailandia, Emiratos Árabes, Suecia, Suiza, Alemania, Reino Unido, Irlanda, Italia, Francia, Holanda, Dinamarca, Polonia, Ucrania, Bélgica, Andorra, Austria, República Checa, Lituania, Chipre, Canadá, Estados Unidos, Costa Rica, México, República Dominicana, Puerto Rico, Curaçao, Panamá y Ecuador.

En esta aventura de hacer un vino único, a Didier le acompaña un equipo consolidado formado por:

- Marta Baquerizo Mesonero-Romanos, Dirección y enología.
- Jean Belondrade Lurton, Dirección (segunda generación)
- Macario González Sánchez, Responsable de viñedo.
- Alejandra Aguilar García, Responsable de administración.
- Teresa Nieto Pariente, Administración.
- Alberto Sánchez Pérez, Contabilidad.
- Elia Arranz Prieto, Comunicación.
- Rubén Blanco González, Responsable de bodega.
- Mathieu Davin, Bodega y laboratorio.
- Araceli Fonseca Recio, Bodega.
- Javier Pinilla Blanco, Bodega y viñedo.
- José María López Carpintero, Bodega y viñedo.
- Jesús Rodríguez Álvarez, Bodega y viñedo.
- José Roberto Sánchez Sánchez, Bodega y viñedo.
- José Luis Fernández Cuadrado, Bodega y viñedo.

## LES VINS

### **BELONDRADE Y LURTON:**

“Vino de guarda” procedente de las parcelas ecológicas de la propiedad Quinta San Diego. Vendimia manual. Los mostos seleccionados fermentan espontáneamente (levaduras autóctonas) por parcela y día de vendimia antes de criarse sobre sus lías en barricas de roble francés. Al final de una crianza de entre nueve y 12 meses, se hace la selección y *assemblage*. Como mínimo, permanece seis meses en botella antes de su salida al mercado. Pasados cinco a seis años, empieza a mostrar los matices de un gran vino de guarda.

- Disponible BELONDRADE Y LURTON 2022 -

### **BELONDRADE QUINTA APOLONIA:**

También procedente de las parcelas de la propiedad ecológica Quinta San Diego, se trata de una interpretación diferente de la variedad verdejo que busca una expresión más varietal. Cada parcela es fermentada por separado y de manera espontánea, bien en depósito o en bodega. Al finalizar, se realiza un *assemblage* entre los distintos lotes hasta conseguir la expresión buscada, aunando la frescura de las parcelas fermentadas en depósito y la complejidad de la verdejo de aquellas que lo hicieron en bodega.

- Disponible BELONDRADE QUINTA APOLONIA 2023 -

### **BELONDRADE QUINTA CLARISA:**

Concebido como un “tinto ligero”, este vino procede de una única parcela de suelos arenosos cosechada a mano de una sola vez. Elaborado exclusivamente con el mosto flor, tras una maceración de un día revela todo su carácter: frescura y estructura en boca.

- Disponible BELONDRADE QUINTA CLARISA 2023 -

### LES PARCELLES DE BELONDRADE:

En el año 2015, la *Famille* Belondrade toma la decisión de comprar dos parcelas de viñedo viejo que marcarán un antes y un después en la historia del *Domaine: La Cruz y Alameda*. La elegancia y finura de ambas parcelas destacó desde un primer momento, pero no es hasta la añada 2018 cuando la *Famille* Belondrade decide finalmente buscar una interpretación pura y genuina, centrada exclusivamente en estas dos parcelas.

Los mostos fermentaron espontáneamente y se criaron en barricas usadas durante 18 meses sobre sus lías. Tras el embotellado, siguió criándose durante 3 años más en la bodega.

Según Didier Belondrade, "*Les Parcelles de BELONDRADE*" es una interpretación única de nuestro *terroir*, un vino que nace sin ninguna obligación, solo por el placer de elaborarlo. Es el vino que había soñado hacer cuando llegué a España". De esta añada solo se han hecho 1.994 botellas, una cifra que se corresponde con el año de creación de BELONDRADE.

- Agotado *Les Parcelles De BELONDRADE* 2018; añada 2019 disponible en preventa: próxima salida en abril de 2024 -

## **AOVE "COQ – OLIVAR QUINTA SAN DIEGO"**

El interés de Didier Belondrade por el significado e importancia del aceite en la cultura española le ha llevado a elaborar su propio aceite.

La buena adaptación del olivo a al clima y *terroir* de La Seca lo ha convertido en un elemento destacado del ecosistema de la Quinta San Diego. Los olivos de diferentes variedades (*manzanilla, arbequina, changlot real* y la predominante *picual*) están plantados en distintas parcelas alrededor de la bodega y le otorgan un carácter único.

COQ - OLIVAR QUINTA SAN DIEGO es un aceite de oliva virgen extra que proviene exclusivamente de los olivos ecológicos de la Quinta San Diego y es obtenido mediante extracción mecánica y en frío.

- Disponible -

## LA VENDANGE 2022

Los escasos recursos hídricos que los suelos almacenaron, fruto de las lluvias primaverales, permitieron que las cepas aguantaran la sequía y las tres oleadas de calor registradas desde el final de la primavera. Sin embargo, no pudieron evitar una parada momentánea del ciclo vegetativo, resultando en una vendimia con grados de madurez muy heterogéneos.

La vendimia 2022 pasará a la historia de BELONDRADE no solo como la vendimia más larga, sino como una añada atípica en la que la recolección a mano y la selección en campo y en bodega han sido claves. Las vinificaciones por día de vendimia y parcela han reflejado más que nunca la gran diversidad de la que hace gala el *terroir*, ofreciendo un reto de nuevas dimensiones a la hora de concebir el primer *assemblage* del año.

## LA VENDANGE 2020

Comenzó con algo de presión por la presencia de hongos, provocada por las altas precipitaciones primaverales y el calor estival. Sin embargo, gracias al trabajo del equipo de viñedo, al de vendimiadores y una nueva máquina seleccionadora y desgranadora, la calidad y estado sanitario ha sido muy bueno.

La vendimia de 2020 fue generosa, con una acidez globalmente alta que nos descubrió una añada excelente. La mayoría de las parcelas se pudieron vendimiar antes de los 30 litros que cayeron en tan solo 48 horas. Una vez pasada la lluvia, se cerró la campaña con la parcela Clarisa.

## LA VENDANGE 2019

La añada 2019 será recordada por su clima de contrastes. Los rendimientos bajos, debidos a la falta de agua durante la brotación, se vieron compensados por una inusual fresca y acidez en los mostos que aportaron las precipitaciones veraniegas. Un otoño lluvioso fue la antecámara de un invierno y una primavera que registraron temperaturas ligeramente superiores a las de 2018.

El verano trajo consigo ansiadas lluvias que dejaron caer cerca de la mitad del agua de todo el año agrícola. Estas condiciones se han traducido en vinos especialmente elegantes, con tensión y un marcado carácter.



## LA VENDANGE 2018

La vendimia 2018 empezó en la tercera semana de septiembre. Después de una primavera larga y marcada por abundantes lluvias, la brotación y el inicio del ciclo vegetativo se atrasó ligeramente con una floración a comienzos del mes de junio y un envero a finales de agosto. Con el fin de obtener una vendimia tan sana como cualitativa, se optó por limitar los rendimientos en la gran mayoría de nuestras parcelas con una "vendimia en verde".

El buen estado sanitario de la uva resultó en unos mostos de carácter, equilibrados y con estructura lo que junto con unos rendimientos algo superiores al año pasado nos dejaron tener una buena añada.