



QUIÉN

*mathilde chapoutier* PÁGINA 4

# La heredera del reino de los vinos perfectos

LIBERT TEXIDÓ

# La heredera de la bodega con más vinos perfectos



Mathilde Chapoutier, en las bodegas Juvé & Camps durante el encuentro Magnificat celebrado en los días de la pasada feria Alimentaria

**FUE CAMPEONA DE TIRO, HABLA MANDARÍN Y VIAJA POR EL MUNDO BUSCANDO LAS MEJORES PARCELAS PARA OBTENER VINOS EXCELENTES**

**RAFAEL LOZANO**  
Barcelona

Menuda y encantadora, Mathilde Chapoutier esconde tras su aparente fragilidad una fortaleza y una determinación que le vienen de herencia y se reflejan en su currículum. Y es que la más que probable sucesora de Michel Chapoutier, rey de los vinos del Ródano, uno de los promotores del desarrollo de la viticultura biodinámica en los años noventa del siglo pasado y el bodeguero mejor considerado por Robert Parker, gurú internacional del vino, tiene ya, con sólo 26 años, muchos tiros pegados. Metáforica y literalmente hablando.

Mathilde asumió hace dos años la dirección comercial de M. Chapoutier, bodega familiar fundada en 1808 de la que ella representa la octava generación. Lo de *familiar* no debe llamar a engaño: con una facturación anual de 53 millones de euros, mueven 9,5 millones de botellas, con la dificultad añadida de que se dividen entre más de 160 referencias: sus vinos de terruño —procedentes de parcelas con una personalidad marcada— y los de otros elaboradores que ellos venden bajo su marca, en su vertiente de distribuidores; y si el *cuero* de la casa está en el Ródano, las *patas*, fruto de la inquietud nómada de Michel, buscan por incansable de pagos excepcio-

nales, han crecido por Francia (Provenza, Burdeos, Alsacia, el Loira, el Languedoc), Australia, Portugal e incluso la Ribera de Duero.

Algo de la puntería del padre heredó la hija, que muy joven se enamoró del tiro olímpico, ganó campeonatos con el equipo nacional francés y consideró la posibilidad de hacer carrera en ese deporte. La curiosidad y el ansia de viajar pudieron más, y al acabar sus estudios en negociación internacional y gestión de conflictos, fue cuatro años a China “porque quería tener la experiencia de vivir en una cultura completamente diferente”; quizá también necesitaba abrirse horizontes tras su infancia y juventud en Tain-

l’Hermitage, población de 6.000 habitantes a orillas del Ródano.

Volvió de China con un título en economía y finanzas, un buen dominio del mandarín y la experiencia de haber dado la cara por los vinos de su casa ante importadores y hosteleros de toda Asia, donde “no existe una cultura del vino como en Europa; aquí es una forma de vida”. De vuelta en Francia, completó sus estudios con un máster en empresa, en París, y fue nombrada jefa de desarrollo de negocios y estrategia de M. Chapoutier. Ya tenía las *armas* para poner de nuevo a prueba su puntería, y prueba de su acierto son los vinos que desde el 2015 ha venido sacando con su propia marca, Mathilde Chapoutier Sélection, fruto de su exploración de nuevas tierras, dentro y fuera de Francia.

“Ahora hago lo mismo que antes mi padre, y los dos compartimos el carácter y la filosofía. Además, creo que soy la única capaz de decirle las cosas que no le gusta oír”, explica. Hace unos años puso a prueba su buena suerte cuando apostó por un terreno cerca de Aix-en-Provence llamado Pourcieux y un estilo de vino, el rosado pálido, contra la opinión de su padre. Usó para ello la misma legendaria audacia de Michel y se salió con la suya: su Mathilde Chapoutier Grand Ferrage Côtes de Provence Rosé convence incluso al exigente patriarca de la casa y se enmarca en su proyecto común: “Queremos hacer vinos cotidianos de gran calidad y seguir trabajando en la selección parcelaria”.

Una línea que, desde que en 1989 Michel tomó las riendas del negocio y optó por la biodinámica, sólo les ha dado alegrías, como los continuos reconocimientos del crítico Robert Parker, editor de la revista *The Wine Advocate* y una de las voces más escuchadas en el mundo

**“Somos agricultores y nuestro trabajo depende de factores que no controlamos; debemos ser humildes”**

del vino, que ha concedido a sus productos la máxima puntuación, 100, más de 40 veces. El colmo del reconocimiento llegó el año pasado, cuando hasta nueve de sus vinos del 2015 recibieron esa nota, un récord.

¿Les agobia esa responsabilidad?

“A pesar de los premios, somos una bodega pequeña, familiar —responde Mathilde—, y siempre simples agricultores, granjeros, gente de campo. Tenemos que ser humildes porque lo que hacemos tiene que ver con nuestro trabajo, pero también con factores que no controlamos, como el clima. Nuestra familia tiene un lema en latín, *Fac et spera*: trabaja y espera, y confía en que todo lo demás irá bien”.

¿Cómo ve el futuro? “Personalmente, no sé si acabaré llevando la empresa o no y no me preocupa, por ahora hago lo que más me gusta, *cazar* buenas parcelas. En cuanto a los viñedos, la biodinámica nos da *armas* frente al cambio climático: cuando haces agricultura convencional, la *viña* sobrevive gracias a ti, es como un niño al que siempre estás medicando y no dejas que desarrolle defensas; con la biodinámica, la *viña* se hace más fuerte y resiste mejor los cambios climáticos”.

Audacia, modestia, buena puntería y cuidar la tierra, la receta Chapoutier para triunfar. ●