



## Nota de tast

Desembre 2008

França, país de grans vins, i de vins petits, i enormes, i immensos, i mitjans i... L'inconvenient més gran de les ampolles franceses acostuma a ser el seu preu, de vegades prohibitiu, altres vegades (sobretot si els comparem amb els nostres vins) potser no prohibitius, però força alts. Per sort, tenim a l'abast ampolles molt interessants que, si no duen la signatura dels grans cellers i *châteaux*, sí que venen legitimats pel nom de grans *négociants*, una figura que és típica del país veí: un senyor, o un grup empresarial, que es dedica a comprar bótes que li semblen interessants i a embotellar-les i etiquetar-les sota el seu nom. I fixeu-vos si tenen nom, alguns d'ells, que el vi negre que presentem el distribueix, justament, el propietari del Château Pétrus. Per la seva banda, el senyor Louis Latour té alguns dels vins més interessants de la Borgonya.

### Jean-Pierre Moueix Bordeaux Supérieur 2005

Com diem, el Pétrus pertany als hereus del senyor Moueix, però és clar, un negociant té desenes de vins al seu catàleg, i no tenen perquè assemblar-se els uns amb els altres. Aquest vi negre de Bordeus, obtingut a partir d'un 75% de merlot i un 25% de cabernet franc, és un vi del 2005 que té 13% Vol. de graduació. I en boca, en efecte, es nota un pèl alcohòlic, encara que les aromes de fulles seques, de fruita vermella, li lleven bona part de l'aspror. Presenta un color vermell robí, amb reflexos ataronjats. És un vi senzill, un vi de taula. De fet, quan en una ampolla hi veieu "Bordeaux", mai no serà una de les joies d'aquella regió, que s'anomenen sota denominacions més específiques: "Haut-Médoc", "Saint-Émilion", "Pomérol" (justament com el Pétrus), etc.

### Louis Latour Ardèche Chardonnay 2006

Aquest vi que no pertany a cap denominació d'origen, sinó que està fet, segons veureu a l'etiqueta, als costers de l'Ardèche, és un interessant vi de chardonnay que, malgrat els seus 13,5% Vol. de graduació (considerable per a un blanc francès), no dóna cap sensació alcohòlica. Té un color de palla i al nas presenta aromes de mantega, de flors blanques, de préssec blanc, de cítrics. En boca, tot i ser d'entrada una mica pla, és ric, gras, i té una persistència excel·lent. De fet té una acidesa força alta, però com que ha fet la fermentació malolàctica, aquesta acidesa no només no molesta, sinó que li dóna untuositat i és la que equilibra la sensació alcohòlica. Aquest procediment és característic de molts blancs francesos. És un vi molt agradable, que sembla que es pugui maridar amb gairebé tot: entrants de tota mena, òbviament peix i marisc, carns blanques i fins i tot postres.