



LLUQUET
vins i caves

Nota de tast

Gener 2010

Per primera vegada en la història del Club del Lluquet, us presentem dos vins que són d'una altra dècada... Bé, ja ens perdonareu l'acudit, però la temptació era massa gran. Les ampolles del lot d'aquest mes de gener són dos vins francesos provinents de les dues regions més emblemàtiques d'aquell país de tanta tradició vinícola: de Bordeus, bressol d'alguns dels negres més reputats del planeta, ens arriba justament un vi d'aquest color, de l'any 2005, i per cert amb la preceptiva ampolla bordelesa. De Borgonya, regió de blancs però també de negres magnífics, tastarem un chardonnay, del mateix any, un blanc que, és clar, ho heu endevinat, ve a dins d'una típica ampolla borgonyona.

Château Grand Village 2005

Ja hem explicat en alguna altra ocasió que l'embolic de denominacions d'origen a França no és fàcil d'entendre si no s'hi està avesat. Un vi de Bordeus no ho és només quan posa "Bordeaux", com és el cas; en la regió bordelesa hi ha tota una sèrie de petites DO que, de fet, constitueixen el prestigi de la zona: Médoc, Haut-Médoc, Saint-Émilion, etc. Així, es diu moltes vegades que, quan en una ampolla veiem escrit simplement "Bordeaux", senyal que no serà tan bo, ja que no pertany a alguna d'aquestes DO més petites. Ens plau garantir que aquest vi que teniu entre les mans i que potser esteu a punt de servir en una copa desmenteix aquest lloc comú: potser sí que duu la denominació genèrica, però és un vi magnífic, obtingut a partir de les varietats cabernet franc (un 60%) i merlot (un 40%). A la vista és de color cirera i d'aromes purs de fruita vermella i de cria en bóta de roure. És un vi que té una entrada impetuosa i potent, però no és gens agressiu, sinó molt subtil i delicat, malgrat els seus 13% Vol. S'aconsella, com molts vins de Bordeus, per a la carn vermella, els guisats, els estofats, la caça i formatges forts.

Bourgogne Anniversaire Louis Latour 2005

No és el primer vi de Louis Latour que us servim en els lots del Club. I ens agrada fer-ho, perquè la signatura d'aquest negociant-distribuïdor és una garantia de qualitat. Aquí us presentem un vi blanc fet enterament de chardonnay, i tingueu en compte que és justament a Borgonya on aquesta varietat ofereix els millors resultats de tot el món. Aquest vi de 13% Vol (ja ho veieu, una alta graduació per a un blanc, però també ens hi anem acostumant, aquí al Penedès) és tan aromàtic com calia esperar d'un chardonnay de Borgonya, amb olor de fruita seca i de flor blanca. Us cridarà l'atenció la seva untuositat en boca, tan agradable, i que sembla que prometi una dolçor que no arriba: és com una mel però sense sucre, perquè de fet es tracta d'un vi ben sec. Aquest blanc de Louis Latour us anirà molt bé amb peix, i també amb foie gras, formatges secs d'ovella i, perquè no, amb una bona fondue de formatge.