



LLUQUET
vins i caves

Nota de tast

Maig 2010

Dos vins francesos que no són ni borgonyes ni bordeus? I tant, i amb tota la confiança. Us presentem una selecció que creiem ideal per a la temporada que estem: un blanc alsacià i un negre de Beaujolais, més aviat “primaveral”, lleuger i fresc, però ben elegant.

Chameroy Louis Latour 2008

Els francesos fa dècades que en saben, d'això de publicitar el seu patrimoni vinícola i gastronòmic. La gastronomia francesa (entesa com menjar i beure) és una mena de “paquet” on hi caben no tan sols els grans restaurants i els xefs estrellats, sinó tot un *savoir vivre* que identifiquem amb productes excel·lents, una cuina rica i variada i els vins més prestigiosos del món. I aquesta reputació està feta, és clar, d'un substrat real i antic, la gran tradició d'aquell país, però també de petites iniciatives que sumen per a aquest propòsit. Una d'elles és la del Beaujolais nouveau, un vi novell que s'anuncia cada any com si arribessin els reis d'Orient. Però la zona de Beaujolais no només fa aquesta mena de vins, i aquest mes us en presentem un que fins i tot està criat en bóta. Es tracta, com és preceptiu de la zona, d'un vi obtingut a partir de raïm de la veritat gamay. Veureu que, com el vi del veí de dalt, el pinot noir de Borgonya, el vi de gamay no és tan “espès”, tan dens, tan fosc com els bordeus o els vins més nostrats, sinó que és més líquid, més fluid, més clar, però d'una gran subtilitat. Aquest en concret presenta un color robí magnífic, net i transparent. En nas hi sentim característiques notes de maduixa, cirera, gerd, i en boca, detectem un cos lleuger, com pertoca, i un lleuger taní que li dona personalitat.

Léon Beyer Sylvaner 2007

Al Lluquet ens agraden molts tipus de vins, negres i blancs, però tenim les nostres debilitats. I una d'aquestes és la dels vins blancs alsacians, que tenen una personalitat inconfusible que no té res a veure amb altres vins fins i tot francesos. De fet, per tradició, per proximitat geogràfica però també per manera de vinificar i sobretot per varietats de raïm utilitzades, es podria dir que els vins alsacians són més alemanys, més centreeuropeus que no pas francesos. No endebades tant al Rin com a Alsàcia, és a dir, a banda i banda de la frontera, les varietats preceptives són el riesling, el gewürztraminer, el pinot gris (o tokay)... i aquest sylvaner, un cepatge característic de la zona que, com podreu comprovar, proporciona vins frescos i amb aquell punt fruitat i aromàtic que ens agrada tant. Aquest Sylvaner de Léon Beyer us sorprendrà per la seva nitidesa a la vista, per la seva explosió floral i afruitada en nas, i per aquesta densitat tan característica que enganya els sentits i ens fa creure que hi ha més sucre del que hi ha de debò.