

Domaine le Joy, L´Eclat, Blend, IGP Cotes de Gascone, Francia

Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng, Sauvignon Blanc.

Para tomar ahora, se va a mantener bien durante uno o dos años máximo.

Este vino tiene una historia personal que es importante, una de las catas más bizarras que he hecho en la vida, y que merece ser contada:

Inicialmente el importador de este vino a Colombia circa 2015 tuvo un percance y fue que el transportador, que traía los vinos en Barco desde Francia, olvido ponerles una protección térmica a los vinos. Muy angustiado en ese momento, el importador me pidió que hiciéramos una cata para asegurarnos que el producto estuviera en buen estado. Terminamos en la zona franca de Bogotá, con casco amarillo de construcción y botas con punta metálica, haciendo un muestreo muy interesante de más de 24 botellas de vino de 6 etiquetas diferentes, de diferentes paneles para asegurarnos que todo estuviera en optimo estado, eventualmente cuando catamos todo y vimos que no había habido un problema en general terminamos sacando el liquido en botellas de plástico de zona franca, las botellas tenían que quedarse para después ser nacionalizadas y pagar impuestos (claramente) y repartiendo vino a varios sommeliers de la ciudad.

Cabe recalcar que era un importador diferente, etiquetas diferentes y cosechas diferentes.

Después de este paseo por los recuerdos, nos quedamos con un blend blanco muy raro, una uva híbrida que es la Colombard, la uva más importante para Cognac y Armagnac, la Ugni Blanc, una uva que se usa para vinos generalmente dulces, Gros Manseng y la cítrica conocida, Sauvignon Blanc. Definitivamente algo sacado debajo de la manga de un sombrero. Es un vino aromático con algo de azúcar residual pero que no llega a ser dulce y con mucho cítrico detrás. Este tipo de mezclas y experimentos son típicos de las zonas del sur de Francia, especialmente en lo que es el Suroeste y en Languedoc Rousillon, donde la libertad y la expresión del enólogo son más importantes que la denominación de origen como tal.

Cotes de Gascogne es conocido por sus blends tintos especialmente los basados en la mezcla típica de Burdeos (Cabernet, Merlot, Franc, Petit Verdot y Malbec) pero se encuentran productores que hacen este tipo de cosas, de hecho Joy también tiene un Armagnac que esta increíble, de hecho por eso es que se atreven a usar Ugni Blanc en su mezcla, una parte la utilizan para hacer el destilado y otra para hacer vinos.

Si, estamos con un vino de Piscina, sí, ligero, florar, fácil, rico, de los que pueden ser disfrutados sin mucho más qué buena onda y gran compañía (el sol de medio día ayuda) así que nos vamos a ir de maridaje con unos deditos de queso, unas empanadas de club con limón o unos patacones con suero costeño.

No es por generar una imagen mental pero, siempre para mi este vino será algo al estilo Village People, con YMCA de fondo, pero no tiene que ser así para todos. Podemos pensar en el álbum "Fonseca" de Fonseca del 2002, con esas canciones clásicas que nos pueden transportar.