

[BLEND < HTTPS://CAROLSOMM.COM/CATEGORY/BLEND/>](https://carolsomm.com/category/blend/)
[MALBEC < HTTPS://CAROLSOMM.COM/CATEGORY/MALBEC/>](https://carolsomm.com/category/malbec/)
[ORGÁNICOS < HTTPS://CAROLSOMM.COM/CATEGORY/ORGANICOS/>](https://carolsomm.com/category/organicos/)
[TERROIR < HTTPS://CAROLSOMM.COM/CATEGORY/TERROIR/>](https://carolsomm.com/category/terroir/)
[VINO ARGENTINO < HTTPS://CAROLSOMM.COM/CATEGORY/VINO-ARGENTINO/>](https://carolsomm.com/category/vino-argentino/)

@FincaBlousson, Oh oui!

 Por [Carol Abousleiman < https://carolsomm.com/author/co100468/>](https://carolsomm.com/author/co100468/)

 [05/08/2016 < https://carolsomm.com/fincablousson-oh-oui/>](https://carolsomm.com/fincablousson-oh-oui/)

 [No hay comentarios < https://carolsomm.com/fincablousson-oh-oui/#respond>](https://carolsomm.com/fincablousson-oh-oui/#respond)



Imponente vista de la Cordillera de los Andes y en el centro, Finca Blousson.

Nos encontramos con Victoria Jones, creadora y dueña de **[Finca Blousson < http://www.fincablousson.com/>](http://www.fincablousson.com/)** junto con su marido Patrick, en un barcito

porteño, días atrás. Vicky es una mujer admirable, lo que se dice «superpilas», con agenda nutrida, inteligente, simpática, sensible y empática. Reparte su tiempo entre Buenos Aires y Mendoza en modo 15 días aquí y 15 allá. Sonriente te cuenta que las cosas más maravillosas y mágicas suceden en la finca cuando ella no está. Pero está claro que la historia de F.B. es el resultado de secuencias virtuosas en las que ella tuvo mucho que ver. Hoy en día sigue con su actividad de asesora en inversiones y se ocupa de la gestión, las relaciones públicas, la comunicación, los recursos humanos y participa de la planificación estratégica de F.B. Es de esas mujeres que te dejan la sensación de que todo es posible, de que es cuestión de energías positivas que se van sucediendo y potenciando, y, sobre todo, y en eso puso especialmente el acento, es cuestión de vínculos. Somos, en definitiva, el producto de ese entretejido de enlaces y circunstancias.

Mientras se filtraban llamados, mensajes y chats en su celular, entre otros con **Matías Michelin** < <http://www.twitter.com/michelinwine> >, uno de los enólogos argentinos más destacados de su generación y que ella define como su amigo, me fue contando en detalle la historia que, a partir de 2009, comenzaron a escribir junto con su marido -como aclaran, en segundo matrimonio- Patrick Blousson. Aquí va pues, una bella historia, una de amor.

Patrick y Victoria Blousson

Patrick y Victoria son ambos de Buenos Aires. El es mitad francés, mitad argentino. Vivió en el campo en la provincia de Buenos Aires durante mucho tiempo. «Yo soy más urbana que él. Los dos hemos aportado distintos condimentos que han hecho que Finca Blousson suceda», cuenta Victoria. En el pasado, Patrick se dedicaba a la informática, rubro que ya no lo entusiasmaba para nada. Cuando se cruzan con Vicky, estaba con ganas de hacer un giro radical en su vida. Se quería ir de Buenos Aires. Y ella estaba también deseosa de cambiar de aires. Así fue como en octubre 2008, cuando apenas se habían conocido, decidieron recorrer Mendoza un destino nuevo para ambos. El viaje, el primero que hicieron juntos, se concretó en enero 2009, alternando estadías en carpa en San Rafael y en cabañas. Fueron a disfrutar, a conectarse con la hermosa naturaleza de esa provincia, a vivir su pareja en sitios mágicos y, en gran parte, a la aventura. Dispuestos a explorar y a recibir lo que la vida les fuera presentando en

el camino. Además, aprovecharían el viaje para plasmar un pedido concreto de algunos clientes de Vicky de que les buscara tierras para viñedos. ¿Primera señal?

Finca Blousson

Mendoza les encantó geográfica y culturalmente. Recorrieron muchísimo sitios. En Valle de Uco, alguien les recomendó especialmente ir a la pionera Posada del Jamón. Les gustó. Volvían siempre a comer ahí. Hasta que un día, recorriendo los alrededores, vieron un cartel en inglés que decía vendo lotes. Figuraban una página web y un mail. Enseguida Vicky envió un mail, y rápidamente recibió la respuesta del dueño, un estadounidense que vendía en ese entonces, lotes de 5 hectáreas. Luego de un tiempo de negociaciones, en abril

2009, compraron el terreno situado en Los Chacayes, Tunuyán, con la idea de armar un proyecto turístico y agrícola. No sabían aún si serían viñas u otro rubro.

Para esa época, el prestigioso enólogo francés Michel Rolland estaba construyendo su bodega muy cerca de allí. Vicky recuerda que **Bertrand Cuvelier** < <http://cuvelierlosandes.com/new/es/familia-cuvelier/> > quien ya tenía plantadas en esa zona sus viñas, fue uno de los primeros en darles la bienvenida. «No fue nada fácil al comienzo. No conocíamos a nadie. La gente del lugar creía que éramos extranjeros. Lo que nos pasó a partir de ahí fue mágico. Simplemente las cosas sucedieron y siguen sucediendo. Siempre sentimos que una fuerza superior nos guía en lo que vamos haciendo» afirma Vicky.

Vino serás

Al comienzo pensaron en producir plantas aromáticas. Les parecía que no había escala para plantar viñas y menos hacer vino. Lo primero que hicieron fue certificar la tierra orgánica. La producción de aromáticas sería vendida a una productora de Sierra de la Ventana para exportación. Pero, no pudo ser. El tipo

de suelos no lo permitió. De textura muy arenosa, casi como talco, inviable para las aromáticas. Había que pensar en otra opción.

En el interín, viviendo en la Posada del Jamón, mientras construían su casa y hacían cursos en el INTA de cómo mejorar suelos, comenzaron a conocer enólogos franceses que trabajaban en la bodega Clos de los Siete, a los dueños de Finca La Luz y otros. Y así fue cómo, de a poco, los convencieron de pasar del plan «aromáticas» al plan «hagamos Malbec» que, enfocado a la alta gama y al terroir sí podía ser rentable. Comenzaron con un viñedo de 2,5 hectáreas y sin ninguna experiencia vitivinícola. Hasta allí Vicky tenía una interesante y rica experiencia como consumidora de vinos pero nunca había hecho ningún curso. Y, por parte de Patrick, un abuelo de la región de Champagne y una familia donde se tomaron siempre vinos franceses.

«Pat tiene un paladar muy refinado. Es un autodidacta. Todo lo que sabe lo leyó y luego lo aplicó. Es un apasionado. Aprendió mucho de suelos», cuenta Vicky. Y es cierto. Escuché detenidamente a Patrick en la presentación que hizo de sus vinos en la vinoteca Mr. Wines, en julio pasado, y realmente fue un placer, una clase. «Quiero plasmar Chacayes en mis vinos» dijo en un momento, enfatizando la importancia de «observar el lugar», de comprenderlo, de respetarlo para luego poder reflejar en el producto la esencia de la naturaleza que lo hizo posible. ¿Qué más podemos pedir como amantes del vino que semejante dedicación, síntesis y logro expresivo?

Todo maravillosamente alineado

Con la base de las 2,5 hectáreas, la aventura viñedos ya estaba rodando pero querían y necesitaban ampliarse. ¿Cómo hacer? A comienzos de 2011, un vecino estadounidense puso en venta su lote. Le hicieron una oferta que aceptó. Así pasaron a tener 15 hectáreas. En 2013, abrieron la casa al turismo. Un hotel boutique con tres habitaciones donde se aloja gente de distintos países, deseosa de tomar contacto con el mundo del vino, en una finca agrícola emplazada en un lugar de ensueño, y un restaurant de 30 cubiertos que comenzó a ser visitado por muchos lugareños. Entre ellos, Matías Michelini y José -Pepe- Galante enólogo de Salentein con todo el staff de la bodega. A comienzos de 2013, Pepe les propuso comprarles toda la uva. El dilema entonces fue si vender todo o guardar un poco para probar hacer su propio vino. Era una posibilidad de la cual habían hablado con varios enólogos, entre lo cuales Marcelo Pelleriti y Juan Ubaldini y

que los tentaba cada día más. «Hervé Chagneau de Bodega Antucura también nos ayudó y alentó mucho», recuerda Vicky.

Finalmente decidieron dar el paso. Harían su primer vino pero ¿con quién? La respuesta llegó un domingo, cuando Patrick decide llamar a Matías Michelini para comentarle su decisión. Desde un primer momento Matías los impulsó y alentó para que vivan la experiencia de hacer el vino *in situ* y fue un aliado perfecto.

Acondicionaron un cuarto especialmente y se largaron a construir la experiencia a pulmón. La cosecha, el despalillado, el prensado, todo se hizo sin máquinas y por gravedad. «Fuimos los primeros en hacer vino en esa zona. No teníamos tachos, tijeras, nada» cuenta Vicky. Hicieron el vino en unos bins gigantes. Guiados por Matías que iba «como un médico todos los días a medir el alcohol» recuerda Vicky. Fue una producción absolutamente artesanal. La primera de tres barricas, 1000 botellas de Malbec 2013 que salieron a la venta, en 2015, a \$ARG 400. El vino tuvo gran aceptación. Se vendió todo en seis meses por recomendación, de boca en boca.

La demanda fue *in crescendo*. Pero no todos podían pagar \$ARG 400 por una botella. Había que ofrecer también un vino de excelente calidad pero a menor precio. Así nació el Petit Blousson, un blend de Malbec y Bonarda (con uvas aportadas por Matías Michelini) que permitió llegar a más gente. Les fue bien. El vino comenzó a ser buscado por ser especial, bien característico de esa zona y, por ende, diferente a otros. Representó un nuevo impulso para seguir creciendo. En 2014 compraron los huecos de cemento destinados a la fermentación del vino. Pasaron de 3 a 20 barricas. El Malbec 2014 que se fraccionó este año implicó una producción de 7500 botellas.

En el camino, también por esas causalidades disfrazadas de casualidades, a fines de 2014, Eduardo y Carla, unos amigos suyos, ella abogada y él ingeniero, se entusiasmaron con el proyecto y se sumaron como inversores. Eso permitió ampliar las instalaciones. El año pasado sumaron 4 huecos de cemento más.

No hay muchos casos en Argentina como el de Finca Blousson, pequeña bodega donde residen sus dueños, que cuenta con sus propios viñedos orgánicos apuntando a la biodinamia, elabora sus vinos y además recibe enoturismo.

Recientemente plantaron recientemente Syrah, Merlot, Cabernet y Petit Verdot que darán que hablar en futuros vinos. En el corto plazo la meta es llegar a los 35.000 litros de producción. Hoy en día exportan 50% de su producción.

«Empezamos este proyecto con muy poco capital, pero con mucha ilusión y pasión por hacer algo que nos permita una segunda oportunidad, que mejore nuestra vida y la de nuestras hijas. Todo nos ha costado mucho trabajo y un enorme sacrificio. Creemos que vale la pena. Nada hubiera sido posible sin el amor que fluye entre nosotros y que queremos que se multiplique en las cosas que hacemos y en la gente que nos rodea», concluye Vicky.

¡Quiero ir a conocer ese lugar mágico!

Los vinos

≤

[https://carolsomm.files.wordpress.com/2016/08/img_10121.jpg?](https://carolsomm.files.wordpress.com/2016/08/img_10121.jpg?w=580)

[w=580](https://carolsomm.files.wordpress.com/2016/08/img_10121.jpg?w=580)>

Petit Blousson Malbec Bonarda 2013

Rico y particular blend, 50% Malbec y 50% Bonarda, las dos cepas tintas más plantadas en Argentina. Frutal, de notas herbáceas. Ideal para disfrutarlo en buena compañía, en un asado con amigos. Enólogo asesor: Matías Michelini.

Petit Blousson Malbec 2015

Fresco, fluido, de acidez justa y notas herbáceas muy particulares. Fermentado con levaduras nativas en vasijas ovoides durante 12 meses. Equilibrado y elegante. Solo 3000 botellas. Enólogo asesor: Matías Michelini.

Finca Blousson de la Luna 2014

Malbec de 1300 msnm, proveniente de suelos semi-desérticos con abundante cobertura de hierbas nativas. Interesante paleta aromática. 18 meses de crianza en barrica de roble francés de tercer uso. Equilibrado, persistente, de notas


minerales. Un vino para beber con todos los sentidos. 95 puntos del crítico James Suckling. Enólogo asesor: Matías Michelini.

Finca Blousson del Sol 2014

Es el vino ícono de la bodega. Cosecha manual 2014. 100% Malbec elaborado en el sector sur del viñedo que, en época de vendimia, se cubre de flores amarillas nativas muy aromáticas. Complejo, de gran estructura. 24 meses de barrica de roble francés de tercer uso. Alto potencial de guarda. Seguirá evolucionando muy bien en botella. Solo 2000 botellas. Se producirá cada dos años. 96 puntos del crítico James Suckling. Enólogo asesor: Matías Michelini.

Comparte esto:

 Pocket < <https://carolsomm.com/fincablousson-oh-oui/?share=pocket&nb=1>>

 WhatsApp < <https://carolsomm.com/fincablousson-oh-oui/?share=jetpack-whatsapp&nb=1>>

 Telegram < <https://carolsomm.com/fincablousson-oh-oui/?share=telegram&nb=1>>

 Skype < <https://carolsomm.com/fincablousson-oh-oui/?share=skype&nb=1>>

← [Cata #AltaGama en @BodegaNorton](#)

< <https://carolsomm.com/cata-htagama-en-bodeganorton/>>

→ [Bodega CARO x 3 ± bonus track](#)

< <https://carolsomm.com/bodega-caro-x-3-bonus-track/>>