

2nd June 2017

Finca Blousson, viñedos de Chacayes al pié de los Andes



[<https://1.bp.blogspot.com/-G1F3O9sRhj8/WS9y8cCzM7I/AAAAAAAAAGAs/yXqxHd8u-FMMKhOSrEIWNTVFlagMfZYZwCLcB/s1600/Blousson%2B17.jpg>]

Un campo ubicado en Chacayes, sobre la Ruta 94 -columna vertebral de Valle de Uco- pocos kilómetros antes de llegar a Manzano Histórico (lugar donde descansó José de San Martín tras su regreso de la campaña a Chile); es el sitio en el cual los porteños Patrick Blousson y Victoria Jones comenzaron a convertir en realidad su sueño mendocino.

Me los imagino, en el año 2009, pisando este suelo virgen y mirando hacia la imponente Cordillera de los Andes con sus picos nevados, al tiempo que presentían el potencial de esta tierra -deseosa de albergar nuevas viñas- para dar sus frutos.

La elección tenía sustento, aunque su primera intención no fue plantar viñas, por la pequeña escala (que luego ampliarían). Poco más abajo se desarrollaba el complejo "The Vines of Mendoza" en donde se animaban a invertir numerosos extranjeros para concretar el deseo de las viñas y el vino propios. Y los alrededores estaban llenos de extranjeros (especialmente franceses) incursionando con el vino en Valle de Uco, muchos de los cuales los impulsaron.

Pero Patrick y Victoria no son extranjeros, son argentinos, él con padres de origen francés (de la región de Champagne y del sur de Francia) que se conocieron en la Argentina e inculcaron en su sangre la pasión por el vino, y ella con raíces inglesas.



[<https://2.bp.blogspot.com/-5KUIYcDFft4/WTHKtOf1n9I/AAAAAAAAAGBY/R8R8JGzE3M8vL78tJ50qZe8MsyQcXUoYgCLcB/s1600/Blousson%2B19.jpg>]

Pronto pusieron manos a la obra, literalmente se puede decir, porque Patrick le pone el cuerpo a cada tarea, plantando dos hectáreas y media con un clon de Malbec de Catena Zapata que, según Blousson, tiene un estilo Cot (nombre original del Malbec en Francia).

Pese a no ser mendocinos, han sabido adoptar rápido la cultura del viticultor: *"vivimos todo el ciclo y formamos parte de él, por eso nuestros vinos se llaman del Sol y de la Luna; porque estando aquí llegamos a ver cada ocasión en que el sol se ubica en un extremo mientras la luna está en el opuesto"*.



[https://3.bp.blogspot.com/-iZKnFnSaDhE/WS9y7OZ3WeI/AAAAAAAAAGAk/kwlyBWFb6MwCDziq59-1gP6s_IP0kCgNwCLcB/s1600/Blousson%2B12.jpg]

Adhieren a la práctica orgánica, buscando armonizar la tierra plantando centenos y verdes -como cebada- y dejando la vegetación nativa. También incorporan tréboles porque son grandes captadores de nitrógeno. *"Nuestro viñedo es orgánico porque creemos que aporta a la complejidad"* dicen. Usan guanos naturales (de cabra, oveja, gallina...) para darle más vida al suelo y más vida al viñedo. *"A mayor sanidad del viñedo, mayor sanidad del vino"* expresan.



[[https://4.bp.blogspot.com/-](https://4.bp.blogspot.com/-bWTKbGCI_Cc/WS9yyBGFcvI/AAAAAAAAAGAE/tWvVfPOrawQ5E3KAziO6kx0jORjEfK2MACLcB/s1600/Blousson%2B11.jpg)

[bWTKbGCI_Cc/WS9yyBGFcvI/AAAAAAAAAGAE/tWvVfPOrawQ5E3KAziO6kx0jORjEfK2MACLcB/s1600/Blousson%2B11.jpg](https://4.bp.blogspot.com/-bWTKbGCI_Cc/WS9yyBGFcvI/AAAAAAAAAGAE/tWvVfPOrawQ5E3KAziO6kx0jORjEfK2MACLcB/s1600/Blousson%2B11.jpg)]



[https://1.bp.blogspot.com/-GudNkH3-pkE/WS9yybwuq2I/AAAAAAAAAGAM/WQVG_fhHp1EvVP1H-LKtqAop6nefN1gaACLCB/s1600/Blousson%2B13.jpg]

La bodega sorprende porque es una bodega al aire libre, los huevos de cemento donde vinifican están ahí, ubicados a metros del viñedo, lo que les permite -al cosechar- tomar la uva fresca de la mañana: sabrosa, con buena piel y bien hidratada.

El primer vino nació en 2013 y fue criado durante dos años. Los viñedos están a 1.300 msnm y les gusta llamar a sus vinos "*de frío*", siendo herbáceos y con aromas florales. También se destacan por su profunda acidez y color, características del viñedo de altura, "*lo más representativo de Chacayes*" se enorgullecen.

Pero no todas son rosas, en esta última cosecha sufrieron cinco granizadas, una importante helada en diciembre y se perdió el 60% de la cosecha.



[[https://2.bp.blogspot.com/-](https://2.bp.blogspot.com/-NjwQ4MBXTIs/WS9y7zGV4JI/AAAAAAAAAGAo/tG7P2ONv_W8-GTfJNwwLS7-KjRJP-opHwCLcB/s1600/Blousson%2B4.jpg)

[NjwQ4MBXTIs/WS9y7zGV4JI/AAAAAAAAAGAo/tG7P2ONv_W8-GTfJNwwLS7-KjRJP-opHwCLcB/s1600/Blousson%2B4.jpg](https://2.bp.blogspot.com/-NjwQ4MBXTIs/WS9y7zGV4JI/AAAAAAAAAGAo/tG7P2ONv_W8-GTfJNwwLS7-KjRJP-opHwCLcB/s1600/Blousson%2B4.jpg)]



[<https://3.bp.blogspot.com/-3cExECxy0sE/WS9y8sVUcSI/AAAAAAAAAGAw/Pm4iM2VYPBEQkK27pfK4jh8TcyNDRL7UACLcB/s1600/Blousson%2B5.jpg>]

En el inicio fueron asesorados por Matías Michelini y los dos últimos años Patrick debió tomar a su cargo una importante participación en la elaboración, aunque humildemente aclara *"yo solo tengo la observación de un intuitivo"*. También aclara que *"es difícil cuando se termina de elaborar un vino, poder ver lo que viene"* y otra frase suya que me gustó porque en este viaje a Mendoza probamos mucho vino recién hecho: *"un mosto es un bombardeo rebelde en la boca"*.

Cuenta que se utilizan solo barricas usadas (ex Clos de los Siete), que son desinfectadas mediante una vaporizadora hecha por él mismo en forma artesanal con serpentina de cobre. La misma máquina que su ingenio le sugirió utilizar para inyectar agua caliente en los huecos de cemento y así lograr que termine una fermentación que no llegaba por lo frío del ambiente.

Desde inicios de 2017 han cambiado de asesor y ahora los apoya el ingeniero agrónomo Matías Prieto, quien está supervisando el viñedo y dice que vino *"a aprender de una nueva zona"* ya que su mayor experiencia ha sido en las zonas de Mendoza de menor altura.

Almorzamos allí, al pié de los Andes y degustamos las tres etiquetas de Finca Blousson :



[https://4.bp.blogspot.com/-vLEUs3HGpcg/WS9y8_VAx2I/AAAAAAAAAGA0/K6Th3adVAfowz98xP5R5zkhY5PDke-T1QCLcB/s1600/Blousson%2B6.jpg]



[https://3.bp.blogspot.com/-dbkGNLHIUc/WS9y9h0Zc1I/AAAAAAAAAGA4/LBPY1eqzI4dzmdtiB6YBB7oqk5A_QWnACLcB/s1600/Blousson%2B7.jpg]



[https://3.bp.blogspot.com/-nXKsCjP5k9I/WS9y9qD_dEI/AAAAAAAAAGA8/9ymt-mBSRBQR56eVa5LFDCaPaBk71kTogCLcB/s1600/Blousson%2B8.jpg]

Petit Blousson Malbec 2016 (cosecha que estaba aun sin etiquetar).

Por primera vez se lo hizo pasar por madera (35% de barrica usada), Tiene un paso por boca muy fluido, con la acidez equilibrada y una leve astringencia. Lo disfrutamos mucho mientras comenzábamos el almuerzo con unas ricas empanadas.



[https://1.bp.blogspot.com/-JHFJGISII5o/WS9y92cAiSI/AAAAAAAAAGBA/y_INTfUrxm8-qWhOZ6rbg-hf8O1BTiMrQCLcB/s1600/Blousson%2B9.jpg]

Finca Blousson de la Luna Malbec 2015 (también aun sin etiquetar)

Muy expresivo en nariz, y equilibrado en boca. Acompañó de maravillas la cazuela de pollo que se sirvió como plato principal.

Finca Blousson del Sol Malbec 2014

A la paleta aromática que ya expresa el Luna le suma mayor complejidad y persistencia. El dato: obtuvo nada menos que 96 puntos por parte del crítico James Suckling.

Vale decir que Finca Blousson es también un Hotel Boutique, que cuenta con servicio de restaurante (reservar anticipadamente) y cálidas y confortables habitaciones dobles en suite para disfrutar de una estadía placentera entre viñedos. Para tener muy en cuenta si visitás Valle de Uco.



[<https://4.bp.blogspot.com/-MldFpls6EA/WS9yyt-1HRI/AAAAAAAAAGAQ/59pa-2HZ5qsNBRPOMsTN-dpS9wKsDx-gwCLcB/s1600/Blousson%2B14.jpg>]



[<https://4.bp.blogspot.com/-OT4RZMHHpCA/WS9y1c4JvqI/AAAAAAAAAGAY/QtHuTf1gMJMOjQE3-joi4f-71wG8-ZNBwCLcB/s1600/Blousson%2B15.jpg>]

Ubicación: Ruta 94, km 14. Camino al Manzano Histórico, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Teléfonos: 0261- 6553382 0261-4839250

Coordenadas GPS: 33 35.897 SUR /69 17.028 OESTE

Fotos tomadas por El Ángel del Vino

Publicado 2nd June 2017 por [Angel Ramos](#)

Etiquetas: [Bodegas](#), [Lugares y Regiones](#), [Vinos](#)

3 Ver comentarios



Luciano Testoni 2 de junio de 2017, 19:34

Excelentes vinos! Cada vez que voy a destapar un Blousson la ansiedad comienza a invadirme, sé que algo ÚNICO está por venir. Salud!

[Responder](#)



Anonymous 9 de junio de 2017, 10:49

Qué lugar Blousson! Si a los ricos vinos que hacen le sumás el paisaje que tenés ahí, bueno, combo completo :) Salú!

[Responder](#)



Victoria Jones 26 de septiembre de 2017, 16:48

<3

[Responder](#)

Introduce tu comentario...

Comentar como: Cuenta de Goo ▼

Publicar

Vista previa