

Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2017

LA AVENTURA MENDOCINA DE HERVÉ FABRE Y SU
ESPOSA DIANE

Hervé Fabre fue galardonado en Londres durante el Intenational Wine Challenge de 2018, como el mejor "winemaker de vinos tintos" de ese año. Con su esposa Diane llegó a la Argentina a principios de los 90, dejando atrás una exitosa carrera de comerciante de vinos en Burdeos.

Historia

"Nací en Burdeos y no pude heredar la finca y la bodega de mi padre, porque él decidió venderlas después de la II Guerra. Fui negociante de vinos, una de las profesiones más antiguas de la región. Consiste en comprar vinos diferentes, hacer los cortes y venderlos con marca propia", cuenta Hervé de sus comienzos.

Mendoza prometía un futuro mejor

"Me fue bien en ese rubro, pero yo quería tener mi viñedo y hacer mis propios vinos. Sudamérica me ofrecía esa chance y viajé a conocer Chile, pero allá no encontré nada original. Los vinos se hacían con las mismas variedades francesas de Burdeos. Crucé entonces la cordillera para venir a Mendoza y me encontré con la Malbec, una uva tinta que no conocía y que me gustó mucho como para elaborar grandes tintos" remarca de su descubrimiento.

Entusiasmado, buscó una finca para comprar y la encontró en Vistalba con unos viejos viñedos de 1908, que le venían como anillo al dedo, para lograr sus propósitos. Era el año 1994 y ahí comenzó para él y su esposa Diane, la aventura del vino argentino.

Cabernet Sauvignon Gran Reserva 2017

Era obvio que a pesar de estar encantado con el Malbec, al menos otro tinto importante precisaba y un Cabernet Sauvignon estilo Burdeos, fue su primer compañero.

La cosecha 2017 del Cabernet es la que hoy está a la venta. Es un tinto oscuro, de textura jugosa y sedoso en boca. De una acidez medida, que no aparece de entrada pero si lo hace al paladearlo, para dar una sensación de frescura muy agradable. Huele como lo debe hacer un tinto de clase, con el bouquet de la fruta y el roble muy bien integrados. De esta forma le hace honor a su estirpe, que tanto prestigio le dio en el mundo. Conviene servirlo en copa grande, para darle tiempo a que se abra y pueda brindar su mejor expresión.

C Tomando
Nota By CATADORES

Bodega: Fabre Montmayou
País: Argentina
Región: Luján de Cuyo
Estilo: Tinto
Cepa: Cabernet Sauvignon
Precio: \$960
Experto: Eduardo Lanza

