

**Tuesday, June 29, 2010**

**[Cena Maridaje con vinos de L'Aventure](#)**

***"Generalmente, intelectualizamos mucho el vino, en lugar de disfrutarlo"*** - Stephan Asseo

Para celebrar el cumpleaños de mi esposa Ileana, a principios de este mes asistimos a una cena maridaje con vinos de la casa [L'Aventure](#); la cual está localizada en Paso Robles, California, EUA.

La cena se realizó en uno de mis restaurantes favoritos de San Diego, California, el [Wine Vault & Bistro](#) donde, como de costumbre, fuimos atendidos de maravilla por el dueño, Chris Gluck, su esposa Mary y su staff.

L'Aventure fué fundada por Stephan Asseo en 1998, pero antes de eso, había pasado 15 años haciendo vinos en Burdeos; tiempo durante el cual se hizo de una reputación como un winemaker escrupulosamente detallista.



***Stephan Asseo***

Sin embargo, ya que quería experimentar más allá de lo que las estrictas leyes de las AOC lo permitían, emprendió la búsqueda de otro lugar en donde establecerse, y después de un año de recorrer las mejores zonas vitivinícolas del mundo, encontró en Paso Robles una colina con las condiciones que él buscaba, donde eventualmente fundó la muy apropiadamente nombrada L'Aventure (La Aventura).

Los vinos que disfrutamos en esa excelente noche fueron un rosado, que todavía no había sido liberado, una vertical de 3 añadas del Optimus y la última añada liberada de los dos mejores vinos de la casa: el Côte-à-Côte y el Estate Cuvée:



Como aperitivo, yo tomé una pinta de [AleSmith](#) Speedway Stout de barril, la cual tiene unos impresionantes aromas a malta tostada, caramelo (toffee), avena tostada, miel de maple, chocolate oscuro, café con achicoria, melaza y soda de crema. En boca, es una fiesta de sabores con todo lo anterior y aún más. Ileana disfrutó una copa de champagne Heidsieck & Co. Monopole Blue Top Brut:



### **L'Aventure Estate Rosé 2009**

*38% Syrah, 25% Mourvedre, 20% Grenache, 17% Cabernet Sauvignon*

Para este vino, el cual no se produce cada año, no se usó fermentación maloláctica y la fermentación alcohólica se realizó en tanque de acero inoxidable a 15°C.

**Vista:** Color entre rosa salmón & naranja muy brillante.

**Nariz:** Frescos aromas a fresa, kiwis & lychees.

**Boca:** Seco, pero lleno de sabor a frutas tropicales con retrogusto duradero y afrutado.

500 cajas producidas.

ABV: 14.8%

MF: 91 pts

Maridado con ensalada de melón y sandía comprimidos, jamón campirano, burrata, corazones de palma y arugula silvestre:



## **2006 Optimus**

*50% Cabernet Sauvignon, 45% Syrah, 5% Petit Verdot*

*Wow!, Este vino es otro rollo!* Esa fué mi expresión al probar el primer tinto de la noche.

**Nariz:** Aromas minerales a guijarro mojado y grafito, seguidos por regaliz, cassis y pimienta negra.

**Boca:** De cuerpo completo (como todos los tintos de la noche), con fruta negra al frente, bien balanceado y retrogusto duradero con sabor a pan tostado.

Clarificado, no filtrado. 2,800 cajas producidas.

Según la vinícola, tiene potencial de guarda para 7-10 años.

ABV: 14.5%

RP: 92 pts

MF: 94 pts

USD \$38

Maridado con risotto de chícharo inglés con manitas de puerco y emulsión de zanahorias con curry:



### **2007 Optimus**

*45% Syrah, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Petit Verdot*

Aunque la mezcla de uvas es muy similar a la usada en la añada anterior, este vino es muy diferente al 2006.

**Nariz:** Predomina la fruta negra (mora y cassis) e higo, con carbón y roble al fondo.

**Boca:** Opulente, confirma la fruta con taninos suaves y buena acidez. El retrogusto es largo y especiado.

Embotellado sin filtrar. 1,400 cajas producidas.

Listo para tomarse ya y dentro de los próximos 10 años.

ABV: 14.7%

Maridado con sopa de tomate reliquia (heirloom) con shallots caramelizados, microcilantro y sandwich de queso Cheddar añejado a la plancha.

RP: 93-95 pts

MF: 93 pts

USD \$38

***"Mi objetivo no es hacer el mismo vino año tras año" -***

Stephan Asseo

### **2008 Optimus**

*48% Cabernet Sauvignon, 28% Syrah, 24% Petit Verdot*

Embotellado sin clarificar ni filtrar.

**Nariz:** Aromas primarios a pino y grafito sobre fruta negra y especias.

**Boca:** Sabores iniciales florales, seguidos de cereza roja y ciruela negra con pan tostado. Un vino muy elegante y bien balanceado. 1,200 cajas producidas.

ABV: 15.5%

MF: 92 pts

USD \$38

Maridado con cachete de puerco braseado con salsa de BBQ de Bourbon y poro (ramps) sobre tomate verde empanizado y soubise de cebolla asada:



Cada una de las 3 añadas del Optimus que disfrutamos esa noche fueron reposadas 14 meses en barricas de roble Francés (90% nueva, 10% de 1 año) y a la vista presentaban un color rojo rubí brillante muy similar entre ellos, las ligeras diferencias de tono no las pudimos apreciar debido a que la iluminación no era la óptima.

### **2007 Estate Côte-à-Côte**

*40% Mourvedre, 40% Grenache, 20% Syrah*

Reposado 14 meses en barrica de roble Francés (40% nueva,

60% de 1 año)

**Nariz:** Complejo y placentero con aromas a cassis y mora azul, con notas minerales y especias.

**Boca:** Sedoso, con sabores en capas a violetas, cereza roja y granada. De baja acidez y taninos suaves. Con retrogusto largo de sabor a vainilla.

1,000 cajas producidas. Listo para tomarse ya y durante los próximos 7-8 años.

ABV: 15.9%

RP: 95 pts

MF: 94 pts

USD \$76

Maridado con confit de pato con glaseado de tamarindo, daikon, kumquats, dátiles y microvegetales asiáticos:



***"En Paso Robles, sólo tenemos buenas cosechas, diferentes, pero todas buenas"*** - Stephan Asseo

## **2007 Cuvée Estate**

*49% Syrah, 37% Cabernet Sauvignon, 14% Petit Verdot*

Reposado 15 meses en barrica de roble Francés 100% nueva y embotellado sin clarificar ni filtrar.

**Vista:** Intenso color azul metálico casi negro y ribete púrpura.

**Nariz:** Impresionantemente complejo con aromas a moras

negras, grafito, carbón, trufa negra, pimienta y té negro al fondo.

**Boca:** Elegante, con sabores iniciales a mora negra y clavo que dan paso a hierbas de olor y pino. Muy bien balanceadas la acidez, taninos y alcohol. De retrogusto muy extenso y especiado.

Listo para tomarse y con potencial de guarda de 10-15 años.



RP: 95 pts

MF: 95 pts

USD \$76

Maridado con punta de filete asada con jalea de tomate reliquia (heirloom), cebollas cipollini, habas y puré de papas con ajo verde.

Una memorable velada en donde los excelentes vinos fueron magistralmente maridados y que seguro recordaremos por mucho tiempo.

Posted by miguel at [11:23 PM](#) [4 comments](#)  

Labels: [california](#), [cuvée estate](#), [côte-à-côte](#), [l'aventure](#), [optimus](#), [paso robles](#)