

LAS HUERTAS

CHARDONNAY 2023

A Los Vascos, la culture est au cœur de nos préoccupations ; nous cultivons non seulement des vignobles, mais aussi notre rêve de transformer nos vastes terres en un écosystème fructueux produisant les vins chiliens les plus élégants. Nous sommes libres d'esprit, mais nous n'oublions pas notre héritage. Notre approche holistique englobe et protège tout le monde, depuis nos moutons qui éliminent les mauvaises herbes sans dévorer les précieux raisins jusqu'à nos artisans qui affinent des couteaux faits à la main pour entretenir soigneusement les vignes. Nous incarnons le paradoxe chilien : méticuleux dans notre travail, chaleureux et convivial dans notre personnalité. Nous sommes indépendants tout en étant fiers de cultiver notre communauté parce que nous sommes plus forts et plus heureux ensemble.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Colchagua, Chili

Le vignoble de Colchagua s'étend de la chaîne côtière à la cordillère des Andes, dans une région qui bénéficie de la fraîcheur naturelle apportée par l'océan Pacifique. Le climat méditerranéen et les terroirs exceptionnels font de Colchagua une région unique au Chili pour la qualité de ses vins.

Terroir : Las Huertas comporte une grande diversité de sols. Le cœur du domaine, dans le fond de la vallée, est composé d'alluvions de sable et d'argile déposées par l'érosion des collines granitiques voisines, ainsi que de sols très durs « Tosca », faits de cendres volcaniques transportées par les rivières dans les plaines et compactées au fil du temps.

Les raisins proviennent principalement des régions les plus fraîches de Las Huertas dans la Vallée de Colchagua.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un hiver avec des précipitations modérées a fait place à un printemps aux températures moyennes, avec un épisode de gel qui a affecté le chardonnay qui est un cépage à bourgeonnement précoce. À la fin du printemps, les températures ont commencé à augmenter et sont restées supérieures à la normale tout au long de l'été, transformant la saison en une année chaude, similaire à 2019.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé avant le lever du soleil afin de préserver au maximum sa fraîcheur. A la réception dans le chai, le raisin est immédiatement pressé puis placé dans des cuves en acier inoxydable à basse température pour la fermentation afin de préserver tout son potentiel aromatique. Le vin est en partie élevé sur lies, une méthode de vinification qui lui confère un toucher de bouche exceptionnel.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est jaune clair avec des reflets dorés.

Le nez présente des notes d'ananas, de pêche et de banane, accompagnées de fleurs blanches et de notes de fruits secs.

En bouche, l'attaque est ronde et laisse place à un volume agréable, équilibré par une belle acidité qui confère tension et persistance.

Un millésime qui nous a amenés à vendanger plus vite et plus tôt, ce qui se traduit par un vin fruité et tendu.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.2

Acidité totale : 3.87 g/l