

BODEGAS CARO

AMANCAYA 2021

L'assemblage n'est pas qu'une question de vin. Nous sommes l'expression parfaite de l'assemblage de deux cultures : la fusion de caractéristiques bien distinctes donnant naissance à quelque chose de plus grand. Quand l'ancien monde fusionne avec le nouveau. Quand la jeunesse mûrit avec l'expérience. Quand l'exubérance se fait plus délicate. Quand Bordeaux rencontre les Andes. C'est tout cela Bodegas CARO. L'art d'assembler les contrastes.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Mendoza, Uco Valley, Argentine

Située au pied des sommets enneigés de la cordillère des Andes, la région de Mendoza est connue comme étant la meilleure région viticole d'Argentine. Plantés sur des plateaux d'altitude entre 800 et 1200 m, les vignobles de Mendoza figurent parmi les plus hauts du monde. Protégée de la pluie à l'ouest par les montagnes et la Pampa à l'est, c'est une région très aride. Les vins de Mendoza doivent leur caractère à l'ensoleillement exceptionnel dont jouissent les vignobles et aux grandes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit.

Terroir : Amancaya est le nom Quechua d'une fleur endémique des Andes qui pousse dans la région de Mendoza. Le raisin provient de parcelles sélectionnées de vieilles vignes situées à Lujan de Cuyo à la sortie de Mendoza, ainsi que d'Altamira, plus au sud. Lujan réunit une grande diversité de sols, selon la proximité des vignes par rapport aux montagnes ou à la rivière Mendoza ; ces sols sont une formation d'origine alluvionnaire constituée de couches de glaise, de roche et de gravier. A Altamira, le vignoble est planté à 1000 m d'altitude, sur l'ancien lit alluvial de la rivière Tunuyán.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison a démarré un peu tardivement. Nous n'avons vécu que quelques nuits de gel au printemps, sans conséquences pour les bourgeons. Le printemps a principalement été caractérisé par des conditions humides et froides qui ont retardé la croissance. Dans l'ensemble, la floraison et la nouaison ont été bonnes. Au cours de l'été, surtout en janvier et février, les températures ont été nettement plus basses que les moyennes de saison, sans les épisodes caniculaires qui caractérisent le climat de Mendoza. La période de maturité a été marquée par la pluie ; des averses intermittentes alternées avec des journées ensoleillées ont caractérisé cette dernière période avant les vendanges. Ces conditions au cours de la maturation ont exigé des viticulteurs une surveillance minutieuse du développement de mildiou ou de botrytis, afin d'anticiper correctement la décision de vendanger.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vendange est réalisée manuellement. Le raisin est ensuite égrappé et trié méticuleusement sur table de tri avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour l'étape de fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois et 50 % est transféré dans des cuves ciment.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rouge profond avec des reflets rubis intenses.

Le nez est fruité et frais, suivi d'arômes de fruits rouges, de fraise et de cassis.

En bouche, le vin est long, bien équilibré et agréable, avec des tanins raffinés. Il présente des arômes généreux de fruits rouges.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 69%, Cabernet sauvignon 31%

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.70

Acidité totale : 5.30 g/l

