

CARO

CARO 2007

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, 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 : Le vignoble de CARO s'étend sur une parcelle de 8 hectares située à Altamira, dans la Vallée d'Uco, au Sud de Mendoza. Les vignes sont plantées à 1000 m d'altitude, sur l'ancien lit alluvial de la rivière Tunuyán.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Les conditions météorologiques en 2007 furent excellentes au printemps et en été. Le temps fut beau mais les températures pas trop chaudes, ce qui a permis d'obtenir des raisins excellents. Nous avons été surpris par quelques pluies pendant la période de vendanges, mais heureusement sans danger pour les grappes qui étaient arrivées à parfaite maturation.

Les vendanges se sont déroulées dans de bonnes conditions de la dernière semaine de mars à la troisième semaine d'avril.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

CARO est élaboré avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement et trié méticuleusement. L'éraflage est suivie de la mise en cuves en acier inoxydable thermorégulées en vue de la fermentation alcoolique. La macération s'étend sur une vingtaine de jours avec des remontages légers pour faciliter l'extraction des tanins et fixer la couleur. La fermentation malolactique se déroule naturellement en cuve, puis le vin est entonné en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac (50 % de bois neuf) pour un élevage de 18 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge pourpre profonde.

Nez intense de fruits rouges et noirs (cerises, cassis), avec des notes de pain d'épice, de liqueur et de vanille.

Bouche ronde, avec une belle trame tannique assez puissante, fine et belle longueur. C'est un vin avec un grand potentiel de vieillissement.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 60%, Cabernet sauvignon 40%

Teneur en alcool : 14.4 % vol.

pH : 3.8

Acidité totale : 5.92 g/l