

SEMILLON D.O. APALTA 2022

A Los Vascos, génération après génération, nous nous consacrons au soin de nos vignobles et vergers, tout en préservant notre écosystème unique. Nous sommes engagés envers notre terre et le bien-être de notre communauté rurale. Ensemble, nous cultivons pour semer l'avenir.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Région centrale, Chili

Apalta est une vallée en forme de fer à cheval située dans la région centrale du Chili, délimitée au sud par la rivière Tinguiririca et entourée de collines granitiques couvertes de hualos, un arbre endémique. Apalta est l'une des dernières régions du Chili où l'on cultive le Sémillon.

Terroir : Les raisins proviennent d'une parcelle appelée "Las 90 Hileras", datant de 1930. Les sols sont constitués d'un limon sableux recouvrant des sables granitiques résultant de l'altération des collines environnantes. La couche arable est moins profonde et moins argileuse qu'ailleurs sur la propriété, ce qui permet aux racines de pénétrer jusqu'à 3 mètres de profondeur et d'accéder à une humidité suffisante tout au long de la saison végétative sans recours à l'irrigation. La proximité des hautes collines limite l'exposition au soleil, ce qui préserve la fraîcheur du vin. Les vignes non greffées, issues d'une sélection massale historique, maintiennent un équilibre naturel et produisent des raisins peu nombreux mais très concentrés.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Ce millésime a été caractérisé par des précipitations modérées, un peu moins que d'habitude, et s'est poursuivi par un printemps très froid. Le début de l'été a été froid, mais les températures ont progressivement augmenté et sont restées très stables tout au long de la saison, sans atteindre des extrêmes, ce qui a permis d'obtenir une maturité idéale qui se traduit par un bel équilibre. La parcelle a été vendangée à la main le 1 mars. Une fois qu'ils ont atteint leur maturité optimale, les raisins sont récoltés rangée par rangée dans de petites caisses pour éviter qu'ils ne soient abîmés.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont égrappés, refroidis et placés dans le pressoir. Après une décantation à froid (entre 4 et 7 °C), le moût clair est séparé des sédiments et transféré dans des œufs en ciment et des fûts de chêne pour la fermentation alcoolique. Les températures ne dépassent pas 16°C et la fermentation dure environ deux semaines. Ensuite, le vin est conservé sur lies, qui sont remuées une fois par jour pour augmenter le volume en bouche. Environ 9 mois plus tard, le vin est assemblé. La base provient des œufs de ciment, tandis que les composants de la barrique apportent une certaine complexité.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur jaune pâle avec des reflets verdâtres.

Le nez est complexe, s'ouvrant sur des arômes délicats de citron et d'écorce d'orange, suivis de notes de fleurs blanches et de fruits secs. En bouche, l'équilibre est harmonieux entre une acidité rafraîchissante et un volume généreux. Le vin s'achève sur une finale persistante, laissant un arrière-goût subtil rappelant le pamplemousse.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 100%

Teneur en alcool : 14,1 % vol.

pH : 3,11

Acidité totale : 3,61 g/l

