CARO 2020

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 murit 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
Nichée au pied des Andes enneigées, Mendoza est reconnue comme la meilleure région viticole d'Argentine. Avec des vignes plantées sur de hauts plateaux situés entre 800 et 1600 mètres au-dessus du niveau de la mer, les vignobles de Mendoza sont parmi les plus élevés au monde. Protégée de la pluie par les montagnes à l'ouest et la Pampa à l'est, la région est très aride. Les vins de Mendoza tirent leur caractère d'une exposition exceptionnelle au soleil et de grandes variations de température entre la nuit et le jour.

Terroir : Le vignoble 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 mètres d'altitude, sur l'ancien lit alluvial du fleuve Tunuyan, ainsi que sur des parcelles plus récentes à Gualtallary à 1350 mètres, caractérisées par des sols alluviaux, sableux avec du limon et calcaires sur gravier, et à San Pablo à 1400 mètres, avec un sol limoneux alluvial, peu profond, des pierres en profondeur et la présence de calcaire.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2020 a été historique à bien des égards. Il s'agit du millésime le plus précoce de ces 50 dernières années !
Après un hiver doux, sec et prolongé sur les contreforts des Andes, les journées ensoleillées du printemps ont permis un débourrement et une floraison précoces. Ce beau temps a prévalu sur le reste de la saison, avec une faible pluviométrie.
Le millésime anormalement chaud, surtout en mars, a conduit à notre millésime le plus précoce de tous les temps. Toutes les baies ont atteint phénolique dans un laps de temps très court. L'absence de pluie pendant les vendanges a permis aux raisins d'arriver au chai dans d'excellentes conditions.
Les vendanges ont commencé le 10 mars à Altamira et se sont terminées le 26 mars à San Pablo.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

CARO est élaboré avec le plus grand soin, tout comme nos Grands Crus de Bordeaux. Les raisins de CARO proviennent des sections de rangs où le sol est stratifié avec des dépôts calcaires, vestiges d'une rivière qui traversait Altamira, et de sites sélectionnés à Gualtallary et San Pablo. Les raisins sont soigneusement sélectionnés et récoltés à la main.
Après l'égrappage, ils sont placés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour la fermentation alcoolique. La macération dure 20 jours avec des remontages doux pour faciliter l'extraction des tanins et fixer la couleur. La fermentation malolactique se produit naturellement en cuves, puis environ la moitié du vin est transférée dans des fûts de chêne français fabriqués par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac (18% de chêne neuf), 28% est placée dans des cuves en bois et 25% dans des cuves en béton pendant 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez révèle des arômes de fruits noirs tels que le cassis et la myrtille. En bouche, le vin présente un excellent équilibre, des tanins souples lui confèrent une structure élégante et une fraîcheur persistante contribue à un final harmonieux.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 60%, Cabernet sauvignon 40%
Teneur en alcool : 14,5 % vol.
pH : 3,67
Acidité totale : 5,35 g/l