

LE DIX

LOS VASCOS

LE DIX 2018

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 : Colchagua, Chili

Le vignoble s'étend de la chaîne côtière à la cordillère des Andes. Le climat méditerranéen et les terroirs exceptionnels de cette zone font de Colchagua une région unique pour la qualité de ses vins. Le domaine de Los Vascos est situé au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud-ouest de Santiago, dans la zone la plus froide de Colchagua où les vignes bénéficient de la fraîcheur naturelle provenant de l'océan Pacifique.

Terroir : Le Dix est issu principalement d'une parcelle de vieilles vignes de Cabernet Sauvignon dénommée El Fraile, qui signifie le Moine. Nichées au cœur du vignoble, les vignes sont plantées à haute densité et produisent un raisin très qualitatif d'une concentration remarquable. L'assemblage est complété par une sélection de Syrah et de Carménère qui apportent une belle complexité au vin.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison 2018 s'est déroulée dans des conditions idéales. Elle a commencé par une pluviométrie normale qui a produit des conditions favorables au débourrement et à la nouaison. Les températures minimales n'ont pas atteint des niveaux extrêmes, nous n'avons donc pas souffert du gel. Des températures qui n'ont pas dépassé les 35° C ont marqué l'été et permis aux plantes d'être dans des conditions idéales pour la photosynthèse, ce qui a entraîné une maturation lente et efficace. Ce facteur et l'absence de pluie en fin de saison ont été essentiels pour pouvoir récolter au moment optimal, ce qui nous a permis d'avoir des moûts et des vins avec un bel équilibre.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le Dix est réalisé avant le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement et trié méticuleusement. Suite à l'éraflage, la vendange est mise en cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour la fermentation alcoolique. Pendant la macération on procède à plusieurs remontages destinés à extraire en douceur les tannins et 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 (60% de bois neuf) pour un élevage de 18 mois. Ce vin révélera sa complexité après un vieillissement en bouteille. Conservé dans de bonnes conditions, ce vin peut être gardé pendant 10 ans ou plus.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Avec sa belle robe profonde, Le Dix séduit par sa couleur rouge intense et brillante. Le nez est complexe, avec des arômes de cerise noire, de fraises mûres et de prunes marqués par une touche boisée, avec de fines notes de cèdre, de graphite et de chocolat noir. En bouche, ce grand millésime se révèle dans toute sa splendeur, avec des tanins doux et fermes et une acidité qui accompagne cet équilibre, nous rappelant les nuits fraîches du Domaine Los Vascos. Sans aucun doute l'un des meilleurs millésimes de la décennie.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 92%, Syrah 8%

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.49

Acidité totale : 3.72 g/l

