

# LOS VASCOS

## CROMAS

### CABERNET FRANC GRAN RESERVA 2020

A Los Vascos, la culture est au cœur de nos préoccupations ; nous cultivons non seulement des vignobles, mais aussi notre rêve de transformer nos vastes terres en un écosystème fructueux produisant les vins chiliens les plus élégants. Nous sommes libres d'esprit, mais nous n'oublions pas notre héritage. Notre approche holistique englobe et protège tout le monde, depuis nos moutons qui éliminent les mauvaises herbes sans dévorer les précieux raisins jusqu'à nos artisans qui affinent des couteaux faits à la main pour entretenir soigneusement les vignes. Nous incarnons le paradoxe chilien : méticuleux dans notre travail, chaleureux et convivial dans notre personnalité. Nous sommes indépendants tout en étant fiers de cultiver notre communauté parce que nous sommes plus forts et plus heureux ensembles.

#### ■ SITUATION DU VIGNOBLE

**Appellation** : Colchagua, Chili

Les vignobles s'étendent de la Cordillère de la Costa aux Andes. Le climat méditerranéen et les terroirs exceptionnels de cette zone font de Colchagua une région unique au Chili pour la qualité de ses vins. La propriété de Los Vascos est située au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud de Santiago, dans la zone la plus froide de Colchagua où les vignes bénéficient de la fraîcheur naturelle apportée par l'océan Pacifique.

**Terroir** : Caractérisé par une forte personnalité, une structure élégante et un bon potentiel de vieillissement, le Cabernet Franc a toujours été un de nos cépages préférés.

L'idée de réaliser un vin haut de gamme en monocépage Cabernet Franc nous est venue suite à des études de terroir menées à bien à Los Vascos entre 2009 et 2012. 2 hectares ont tout d'abord été plantés en 2013, pour atteindre une superficie actuelle de 18 hectares. Pour ce cépage exigeant nous avons choisi les coteaux de Santa Lucía aux sols de granite altéré à faible teneur d'argile, dont l'exposition sud-est offre des conditions de maturation optimales et qui bénéficient de l'influence de la douce brise océanique ayant pour vertu de rafraîchir les raisins pendant la nuit. Les résultats obtenus étaient à la hauteur de nos espérances ; dès le millésime 2019 le vignoble nous offrait un raisin disposant de tous les atouts pour élaborer un excellent vin en monocépage, apte à rejoindre la gamme Cromas.

#### ■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison a débuté par un hiver exceptionnellement chaud et sec, avec peu de jours ayant des températures en dessous de zéro. Il y a eu deux épisodes de gel au cours de l'hiver qui ont endommagé et fait tomber certains bourgeons et pousses, ce qui a entraîné un éclaircissement naturel et donc des rendements plus faibles, avec une meilleure qualité et une meilleure concentration des raisins. Au cours de la saison, la température n'a cessé d'augmenter, avec des pointes jusqu'à 37°C à l'ombre en été. En conséquence, la récolte a commencé 20 jours plus tôt que la normale. Malgré les différences dans le vignoble (expositions, sols, clones), les températures élevées ont homogénéisé la maturation au cours de cette saison. La récolte de toutes les parcelles de Cabernet Franc a été réalisée en 3 jours, à partir du 18 mars.

#### ■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Au chai, ce cépage nécessite d'être traité avec douceur et les opérations d'extraction et de macération doivent être réalisées avec beaucoup d'attention et de patience. Ainsi, la fermentation du raisin est réalisée dans des petites cuves en acier inoxydable, de sorte à pouvoir vinifier chaque parcelle séparément. Les vins sont ensuite élevés en fûts de chêne pour 80 % du volume total, les 20 % restants étant élevés dans des cuves en ciment.

#### ■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur rouge rubis.

Nez parfumé de baies rouges (framboises mûres et de fraises fraîches), avec les arômes herbacés et floraux caractéristiques de ce cépage. Des notes de zestes d'orange et de graphite viennent compléter la complexité aromatique.

En bouche, le vin offre une attaque douce, marquée par une acidité intense et rafraîchissante. Ses tanins fermes, mais agréables, mènent à une finale persistante.



#### INFORMATIONS TECHNIQUES

**Cépages** : Cabernet franc 100%

**Teneur en alcool** : 14 % vol.

**pH** : 3.52

**Acidité totale** : 3.19 g/l