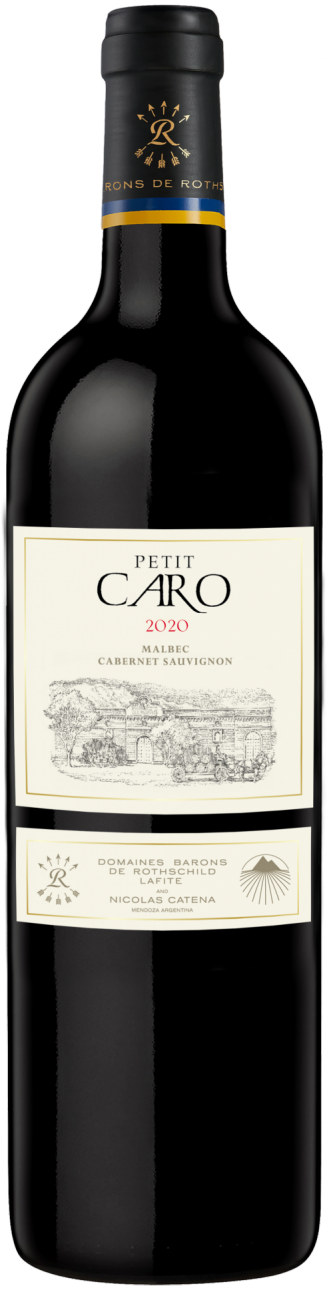
PETIT CARO 2020

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
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 1500 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 : Petit CARO partage le même style que son grand frère CARO, combinant puissance et élégance. Le raisin provient de parcelles sélectionnées de vieilles vignes situées à Lujan de Cuyo à la sortie de Mendoza, ainsi que d'Altamira, plus au sud. Lujan de Cuyo réunit une grande diversité de sols, selon la proximité des vignes par rapport aux montagnes ou à la rivière Mendoza ; ces sols sont une formation d'origine alluvionnaire constituée de couches de glaise, de roche et de gravier. A Altamira, le vignoble est planté à 1000 m d'altitude, sur l'ancien lit alluvial de la rivière Tunuyán.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

2020 aura été un millésime historique à bien des égards. » C'est le millésime le plus précoce de ces 50 dernières années. Suite à un hiver sec et doux dans la précordillère des Andes, les jours ensoleillés du printemps ont favorisé un débourrement et une floraison précoces. De bonnes conditions climatiques se sont maintenues sur tout le reste de la saison, avec peu de précipitations.
Ce millésime anormalement chaud, notamment en mars, s'est avéré le plus précoce des millésimes que nous ayons connu. Cette année, tout le raisin a atteint une maturité phénolique sur une très courte durée. L'absence de pluie pendant les vendanges nous a permis d'obtenir un raisin d'un excellent état sanitaire.
Les vendanges ont débuté le 10 mars à Altamira et se sont terminées le 26 mars pour les vignes de San Pablo.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vendange est réalisée manuellement. Le raisin est ensuite égrappé et trié méticuleusement sur table de tri avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour l'étape de fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois et 50 % est transféré dans des cuves ciment.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge profonde, avec des reflets rubis intenses.
Nez complexe de fruits rouges et de figues, s'ouvrant sur des arômes subtils de cassis et d'épices.
En bouche, un vin rond, avec des tanins souples, présentant des arômes généreux de myrtille et de mûre. Bien équilibré, avec une bonne persistance en finale.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Malbec 38%, Cabernet franc 2%
Teneur en alcool : 14.5 % vol.
pH : 3.65
Acidité totale : 5.65 g/l