

Cosechas Antiguas

LE DIX

LOS VASCOS

LE DIX COSECHAS ANTIGUAS 2003

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

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 : Cosechas Antiguas 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.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Bien que l'hiver et le printemps aient été plutôt pluvieux, les températures et le développement phénologique des raisins sont restés assez normaux. L'été a été chaud et sec, ce qui a permis aux raisins d'atteindre une maturité optimale avec une récolte un peu plus tardive. Les précipitations sont restées absentes jusqu'à une période avancée de l'automne, alors que les vendanges étaient terminées. Ces conditions globalement très bonnes ont permis d'obtenir un millésime exceptionnel sur le plan qualitatif.

"Le Dix", le meilleur vin de Los Vascos, est produit exclusivement à partir des plus vieilles vignes de "El Fraile" (presque 70 ans), qui produisent des raisins peu abondants et très concentrés. Les vendanges ont commencé la première semaine d'avril et ont duré près de 15 jours afin de cueillir chaque parcelle (ou chaque partie de parcelle) à la meilleure maturité des raisins en parfait état.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le Dix Cosechas Antiguas est réalisé avec 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 (100% de bois neuf) pour un élevage de 18 mois. Ce vin révélera sa complexité après un vieillissement en bouteille.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le Dix 2003 a une couleur rubis intense et profonde. Le nez puissant développe des arômes de fruits secs et de cerise sauvage mûre complétés par de nombreux arômes épicés et terpéniques (cire, cèdre, laurier, eucalyptus). Le chêne est élégant et bien intégré au fruit. La concentration est impressionnante mais le vin reste très bien équilibré et élégant, frais, juteux, cohérent avec des tannins riches mais mûrs et doux. Il se termine par un goût prononcé de cerise (kirsch) et un très beau caractère minéral avec une légère amertume de brou de noix. Ce vin exceptionnel est déjà très expressif mais il est tellement riche et tannique qu'il a besoin de plus de temps en bouteille pour gagner encore en douceur et en complexité - A boire en 2008 et plus tard... Bon potentiel de vieillissement.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3,45 g/l

Sucre résiduel : 1,5 g/l