



CAÑETEN 2022

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

À 40 km de l'océan Pacifique, sur le versant oriental de la Cordillère côtière, la vallée du Cañeten se situe dans une zone de transition entre Colchagua Costa et Entre Cordilleras, dominée par le mont Cañeten. L'Effet Cañeten, résultant de l'altitude et de l'orientation de la montagne, régule le climat de la vallée en interceptant l'humidité océanique et en générant des brouillards matinaux qui modèrent la température et l'intensité lumineuse, tout en permettant l'entrée des vents du sud-ouest en fin de journée. Cette influence océanique apporte fraîcheur et intensité aromatique, tandis que l'amplitude thermique et la luminosité de la dépression centrale favorisent une maturation phénolique optimale.

Terroir : Les raisins proviennent de sélections intra-parcellaires de 8 parcelles de La Aguina, le vignoble le plus frais, venteux et brumeux de la vallée du Cañeten. Situé sur des pentes complexes, la diversité des pentes, orientations, humidité et profondeur des sols donne naissance à une mosaïque de microterroirs idéaux pour la Syrah, le Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc. Intégré dans un écosystème unique, le vignoble de La Aguina coexiste avec une flore exceptionnelle d'espèces andines et côtières, générant une interaction rare entre biodiversité et vigne, contribuant à la santé et à l'équilibre des plantes. Les ceps destinés à la production de Cañeten ont été sélectionnés après des années d'observation minutieuse et sont cultivés avec une grande précision, de la taille à la récolte, dans le but d'optimiser le développement de polyphénols de très haute qualité.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La récolte 2022 s'est distinguée par un climat frais et stable, sans extrêmes ni événements climatiques défavorables. Un hiver sec et froid a permis un débourrement homogène, tandis qu'un printemps frais et sans gel a favorisé le développement sain de la vigne. L'été tempéré a permis une maturation progressive des raisins, résultant en une excellente concentration de sucres et une expression aromatique optimale. Les vendanges se sont déroulées en toute sérénité, permettant de récolter chaque parcelle à son point idéal de maturité. Un millésime exceptionnel, marqué par l'équilibre, la fraîcheur et un remarquable potentiel de garde.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les grappes sont récoltées à la main et entièrement éraflées à proximité des cuves de fermentation grâce à une ligne de réception mobile, garantissant typicité et qualité maximales. Les microparcelles fermentent séparément dans des cuves en béton ou en acier, choisies selon le cépage. L'extraction est douce, par remontages légers et macérations post-fermentaires définies par des dégustations quotidiennes. L'élevage a duré 16 mois : 60 % en foudres de 4 000 L, 14 % en barriques et 26 % en cuves béton. Seuls les lots les plus équilibrés sont intégrés à l'assemblage final, après de rigoureuses séances de dégustation.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Au nez, le vin offre une intensité aromatique complexe et nuancée, avec des couches qui se révèlent progressivement. Le premier nez commence par des notes de fruits rouges, comme la mûre et la framboise, suivies d'une deuxième dimension plus subtile mariant groseille, physalis et fleurs de violette et d'hibiscus. La finale est longue et persistante, marquée par des notes enveloppantes de poivre canelo et de cèdre. En bouche, le vin est parfaitement équilibré, avec une attaque souple suivie d'une acidité précise qui apporte tension et énergie. La texture est soutenue par une trame tannique fine et bien définie, conférant relief et personnalité. Il est recommandé de le carafier au moins 2 heures avant le service pour permettre au vin de révéler toute sa palette aromatique et sa profondeur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 54%, Cabernet sauvignon 43%, Cabernet franc 3%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,46

Acidité totale : 3,78 g/l