

LOS VASCOS

THE EUCALYPTUS CHARDONNAY 2023

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 ensemble.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Colchagua, Chili

S'étendant de la chaîne côtière aux contreforts des Andes, le climat méditerranéen et les terroirs privilégiés de Colchagua en ont fait un lieu de prédilection pour la production de vins de qualité au Chili. Le domaine Los Vascos se trouve au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud-ouest de Santiago, dans la partie la plus fraîche de Colchagua, où les vignes bénéficient de l'influence rafraîchissante naturelle de l'océan Pacifique.

Terroir : Los Vascos est constitué d'une grande diversité de sols. Le cœur du domaine, au fond de la vallée, est constitué d'alluvions de sable et d'argile laissées par l'érosion des collines granitiques voisines, ainsi que de Tosca, un sol très dur constitué de cendres volcaniques qui ont été transportées par les rivières dans les plaines et compactées au fil du temps.

Les raisins proviennent principalement des parties les plus fraîches de Los Vascos dans la vallée de Colchagua.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un hiver avec des précipitations modérées a fait place à un printemps aux températures moyennes, avec un épisode de gel qui a affecté le chardonnay qui est un cépage à bourgeonnement précoce. À la fin du printemps, les températures ont commencé à augmenter et sont restées supérieures à la normale tout au long de l'été, transformant la saison en une année chaude, similaire à 2019.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont récoltés avant le lever du jour afin de conserver un maximum de fraîcheur. À leur arrivée au chai, ils sont pressés et fermentent à basse température dans des cuves en acier inoxydable afin de préserver leur potentiel aromatique. Le vin est partiellement élevé sur ses lies, ce qui lui confère son caractère unique en bouche.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est jaune clair avec des reflets dorés.

Le nez présente des notes d'ananas, de pêche et de banane, accompagnées de fleurs blanches et de notes de fruits secs.

En bouche, l'attaque est ronde et laisse place à un volume agréable, équilibré par une belle acidité qui confère tension et persistance.

Un millésime qui nous a amenés à vendanger plus vite et plus tôt, ce qui se traduit par un vin fruité et tendu.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.2

Acidité totale : 3.87 g/l