



CARMENÈRE GRAN RESERVA 2021

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

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 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 : Pour bénéficier de toute l'expression de ce cépage emblématique du Chili, le vignoble a été planté sur les piémonts, là où les sols granitiques chauds et l'exposition privilégiée offrent des conditions optimales de maturation.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un hiver pluvieux a fait place à un printemps frais où les températures maximales n'ont pas dépassé 26°C. L'été a connu des pluies précoces et des températures inhabituellement basses, sans doute la saison la plus fraîche de ces dernières années. Cela se reflète bien sûr dans les vins.

Il a fallu multiplier les visites, les dégustations et les analyses afin de prendre la bonne décision quant à la date des vendanges.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce Carménère est réalisé avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement à sa maturité phénolique. Suite au tri méticuleux et à l'égrappage, le raisin est mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tannins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est d'un violet profond avec des reflets rubis.

Au nez, la première impression est très fruitée, avec des notes de framboise et de prune fraîche, révélant ensuite des notes classiques du cépage telles que le paprika vert, le poivre blanc et le laurier, accompagnées par le soutien de l'élevage en barrique où ressortent des notes de chocolat, de graphite et de cèdre.

En bouche, il présente une légère sucrosité, une bonne tension, un volume agréable et des tanins présents qui le rendent long et persistant.

En général, il s'agit d'un Carménère différent, où les notes fruitées et épicées et la sensation en bouche évoluent dans un spectre plus frais que ce que l'on trouve normalement dans un Carménère de Los Vascos. Un reflet clair d'un millésime exceptionnellement frais.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Carménère 100%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3.63

Acidité totale : 3.41 g/l