

BODEGAS CARO

CARO 2016

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 mûrit 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 1200 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 : Le vignoble de CARO s'étend sur une parcelle de 8 hectares située à Altamira, dans la Vallée d'Uco, au Sud de Mendoza. Les vignes sont plantées à 1000 m d'altitude, sur l'ancien lit alluvial de la rivière Tunuyán.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2016 fût le plus froid de toute l'histoire, le débourrement coïncidant avec les températures les plus basses enregistrées sur Mendoza ces 50 dernières années. Le temps frais et humide a persisté jusqu'au mois de janvier ce qui a retardé le cycle végétatif d'au moins un mois. Fort heureusement, les conditions climatiques ont été plutôt clémentes de février à mars, avec des températures douces et un temps sec. Ces conditions ont apporté un très bel équilibre entre l'alcool et l'acidité, une expression aromatique incroyable suite à la maturation lente et homogène des raisins.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

CARO est élaboré avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement et trié méticuleusement. L'éraflage est suivie de la mise en cuves en acier inoxydable thermorégulées en vue de la fermentation alcoolique. La macération s'étend sur une vingtaine de jours avec des remontages légers pour faciliter l'extraction des tanins et fixer 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 (50 % de bois neuf) pour un élevage de 18 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profond avec des reflets pourpres. Le nez révèle des arômes de poivre blanc et de figue, avec des notes de myrtille parfaitement intégrées. L'élevage en barriques de chêne de la Tonnellerie des Domaines ajoute au vin des notes subtiles de noix de muscade. Ce millésime présente une complexité exceptionnelle. Le fruit brillant et lumineux se combine au bois de chêne bien intégré et à une acidité rafraîchissante. Les tanins souples et soyeux confèrent une bonne persistance au vin. Ce vin révélera toute sa complexité après un vieillissement en bouteille. Servir à 15-17°C



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 83%, Malbec 17%

Teneur en alcool : 13,5 % vol.

pH : 3,65