

LOS VASCOS

CROMAS

CHARDONNAY GRAN RESERVA 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

Les raisins sont issus de deux vignobles différents : Los Vascos, situé à Peralillo, dans la vallée de Colchagua, à 40 kilomètres de la mer, et Litueche, situé dans la vallée de Colchagua, à 25 kilomètres de la mer. Le mélange des deux origines nous permet d'obtenir le juste équilibre.

Terroir : Les parcelles sont situées sur des sols profonds à texture fine, ce qui donne une plus grande vigueur à la vigne et nous permet de protéger les raisins et leurs qualités lorsque l'été atteint des températures élevées. A Litueche, les températures ne dépassent jamais 28°C, ce qui nous permet de préserver tout le potentiel aromatique.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un hiver avec des précipitations modérées a laissé place à un printemps qui s'est d'abord comporté avec des températures normales et qui s'est progressivement élevé à des niveaux supérieurs à la normale au cours des mois de février et mars. Les températures ont d'abord été normales, puis progressivement supérieures à la normale en février et mars, transformant la saison en une année chaude, similaire à 2019.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Après la récolte, les raisins sont égrappés, refroidis et déposés dans les pressoirs où ils macèrent pendant 8 heures. Le moût est partiellement protégé de l'oxygène, l'objectif étant d'obtenir une couleur plus dorée et des notes aromatiques plus complexes. Après une décantation à froid de 2 à 3 jours, les raisins sont conservés au froid pendant 10 jours afin d'obtenir tout le potentiel aromatique et une bouche corsée. Les raisins Peralillo sont fermentés dans des cuves en acier inoxydable, tandis que les raisins Litueche sont fermentés en Foudre et en barriques. Les vins sont maintenus sur lies, recherchant volume et complexité. Enfin, l'assemblage est réalisé et stocké dans des cuves en ciment.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe jaune aux reflets dorés.

Le nez est expressif, mêlant les arômes de fruits et de fleurs tels que l'ananas, la mangue, le jasmin et la pêche blanche. On retrouve aussi des notes plus subtiles de silex et de fruits secs.

En bouche, l'acidité est vibrante et juteuse. Sa bonne concentration apporte de l'onctuosité et offre une belle longueur au vin. Des notes minérales confèrent une belle complexité.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Chardonnay 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,11

Acidité totale : 3,95 g/l