



PRIMO
—
LOS VASCOS

SEMILLON D.O. APALTA 2024

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 : Région centrale, Chili

Apalta est une vallée en forme de fer à cheval située dans la région centrale du Chili, délimitée au sud par la rivière Tinguiririca et entourée de collines granitiques couvertes de hualos, un arbre endémique. Apalta est l'une des dernières régions du Chili où l'on cultive le Sémillon.

Terroir : Les raisins proviennent d'une parcelle appelée "Las 90 Hileras", datant de 1930. Les sols sont constitués d'un limon sableux recouvrant des sables granitiques résultant de l'altération des collines environnantes. La couche arable est moins profonde et moins argileuse qu'ailleurs sur la propriété, ce qui permet aux racines de pénétrer jusqu'à 3 mètres de profondeur et d'accéder à une humidité suffisante tout au long de la saison végétative sans recours à l'irrigation. La proximité des hautes collines limite l'exposition au soleil, ce qui préserve la fraîcheur du vin. Les vignes non greffées, issues d'une sélection massale historique, maintiennent un équilibre naturel et produisent des raisins peu nombreux mais très concentrés.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un hiver aux températures supérieures à la moyenne a permis un débourrement précoce. Le printemps a été froid comparé au début de l'été qui a été relativement chaud. Les températures sont ensuite revenues à la moyenne et se sont stabilisées, ne dépassant pas les 35°C. Une année contrastée qui aura finalement été relativement fraîche.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont égrappés, refroidis et placés dans le pressoir. Après une décantation à froid (entre 4 et 7 °C), le moût clair est séparé des sédiments et transféré dans des œufs en ciment et des fûts de chêne pour la fermentation alcoolique. Les températures ne dépassent pas 16°C et la fermentation dure environ deux semaines. Ensuite, le vin est conservé sur lies, qui sont remuées une fois par jour pour augmenter le volume en bouche. Environ 9 mois plus tard, le vin est assemblé. La base provient des œufs de ciment, tandis que les composants de la barrique apportent une certaine complexité.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur jaune aux reflets verts.

Nez expressif avec des notes d'agrume, de fruits blancs, d'abricot et des nuances gourmandes de tarte aux pommes et de crème brûlée. Cette base aromatique est rehaussée d'accents de miel et de pierre à fusil. Sa bouche est ample, portée par une belle acidité et une tension qui apporte une finale persistante.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Sémillon 100%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3,04

Acidité totale : 3,65 g/l