

BODEGAS CARO

CARO 2019

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 murit 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

Nichée au pied des Andes enneigées, Mendoza est reconnue comme la meilleure région viticole d'Argentine. Avec des vignes plantées sur de hauts plateaux situés entre 800 et 1600 mètres au-dessus du niveau de la mer, les vignobles de Mendoza sont parmi les plus élevés au monde. Protégée de la pluie par les montagnes à l'ouest et la Pampa à l'est, la région est très aride. Les vins de Mendoza tirent leur caractère d'une exposition exceptionnelle au soleil et de grandes variations de température entre la nuit et le jour.

Terroir : Le vignoble CARO se compose d'une parcelle de 8 hectares située à Altamira, dans la vallée d'Uco, au sud de Mendoza. Les vignes sont plantées à une altitude de 1100 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur l'ancien lit alluvial du fleuve Tunuyan, et une parcelle plus récente à Gualtallary à 1250 mètres, avec des sols alluviaux, sableux avec du limon et calcaires sur gravier.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver doux prolongé au pied des Andes, les journées ensoleillées du printemps (pendant 8 à 10 jours) ont permis une progression normale du débourrement et de la floraison.

La nuit du 3 octobre 2018 a été particulièrement froide. À Altamira, nous avons combattu le gel grâce à des mesures de protection active et il n'a heureusement pas affecté notre production de CARO. Le beau temps s'est maintenu pendant le reste de la saison, avec peu de pluie à Altamira. Le millésime anormalement froid a conduit à des vendanges tardives (deux à trois semaines). Sans pluies importantes, et avec un état sanitaire parfait, nous avons pu attendre la maturité des baies. Nos vendanges ont débuté le 25 mars à Altamira pour s'achever le 22 avril à Gualtallary.

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 produit naturellement en cuves, puis 75% du vin est transféré dans des barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac (40% de chêne neuf) et 25% dans des cuves en béton pour une période de 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge intense.

Bouquet complexe dominé par des senteurs de fruits rouges et de figues, suivies d'arômes de cassis. En bouche, le vin est rond avec des tanins souples, présentant des arômes généreux de myrtille et de mûre. Bien équilibré, avec une finale persistante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 64%, Cabernet sauvignon 36%

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.62

Acidité totale : 5.30 g/l

