

CARO

PETIT CARO 2018

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 1500 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 : Petit CARO partage le même style que son grand frère CARO, combinant puissance et élégance.

Le raisin provient de parcelles sélectionnées de vieilles vignes situées à Lujan de Cuyo à la sortie de Mendoza, ainsi que d'Altamira, plus au sud. Lujan de Cuyo réunit une grande diversité de sols, selon la proximité des vignes par rapport aux montagnes ou à la rivière Mendoza ; ces sols sont une formation d'origine alluvionnaire constituée de couches de glaise, de roche et de gravier. A Altamira, le vignoble est planté à 1000 m d'altitude, sur l'ancien lit alluvial de la rivière Tunuyán.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2018 a été marqué par une sécheresse extrême. Nos vignobles dans la Vallée d'Uco ont été impactés par un épisode de gel les 6 et 7 octobre, entraînant une baisse de rendement. Bien que la température moyenne ait été conforme à la normale dans l'ensemble, le nombre de jours enregistrés à plus de 33°C a été inférieur à d'habitude. Tous ces facteurs combinés ont conduit à des vendanges précoces. Les amplitudes de température entre le jour et la nuit ont été tout à fait exceptionnelles en mars, atteignant plus de 20°C d'écart en moyenne à Altamira. Pendant plusieurs jours avant les vendanges, nous nous sommes préparés à lutter contre les gelées du matin. Les moûts obtenus étaient juteux, ils présentaient une excellente acidité naturelle et une concentration de la couleur supérieure à celle des autres millésimes. L'expression du fruit, présente du moût jusqu'au vin fini, aura véritablement constitué la signature de ce millésime.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vendange est réalisée manuellement. Le raisin est ensuite égrappé et trié méticuleusement sur table de tri avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour l'étape de fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois et 50 % est transféré dans des cuves ciment.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profond. Son nez expressif révèle des arômes de framboise, de café et de figue. Avec sa bouche juteuse et complexe présentant des arômes de prune, de fruit et d'épices, ce vin d'un bel équilibre est une expression élégante du Malbec, du Cabernet Sauvignon et du Petit Verdot.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 67%, Cabernet sauvignon 32%, Petit verdot 1%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3.70

Acidité totale : 5.05 g/l