

CARO

PETIT CARO 2017

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 2017 a été marqué par un niveau de précipitations légèrement supérieur à la moyenne (188 mm au lieu de 102 mm), en particulier pendant le débourrement et par des températures voisines des moyennes pour la saison, excepté l'épisode de gel qui a partiellement affecté les vignes le 21 octobre. Vers la fin de l'été, en février, la température la nuit était de 4 degrés supérieure à la normale. Ce phénomène combiné à un trimestre sec dans l'ensemble a eu un effet accélérateur qui a conduit à des vendanges précoces deux à trois semaines plus tôt qu'habituellement. Les raisins présentent un bon équilibre entre sucre et acidité ainsi que la douceur des tannins caractéristique du Malbec. Les vignes de Cabernet Sauvignon présentes sur des sols plus profonds ont suivi un processus de maturation plus lent, tandis que celles situées sur des sols rocheux ont atteint plus facilement un excellent équilibre et le caractère épicé qui caractérise ce cépage.

■ 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. Nez intense avec des arômes de fleurs blanches, de cerise rouge et de figue. La bouche est juteuse et complexe avec des notes de clou de girofle et d'épices. Ce vin bien équilibré exprime avec élégance l'assemblage du Malbec du Cabernet Sauvignon et du Cabernet Franc



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 65%, Cabernet sauvignon 32%, Cabernet franc 3%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.70