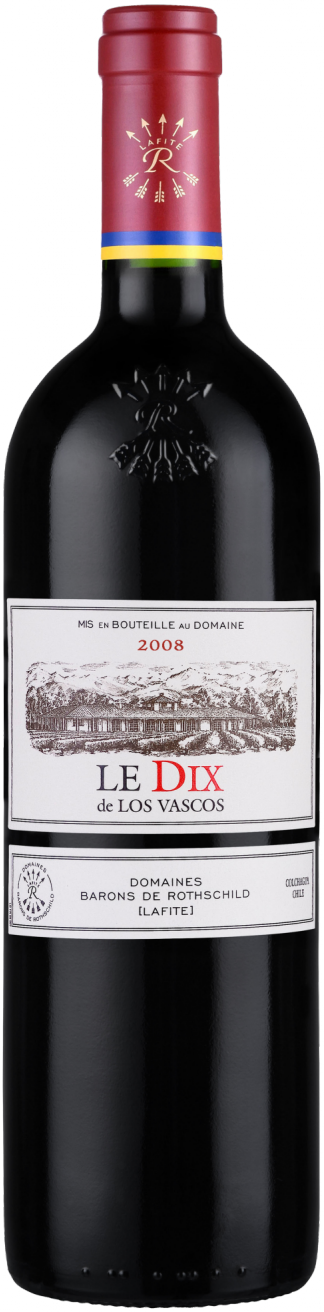
LE DIX 2008

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 : Colchagua, Chili
Le vignoble s'étend de la chaîne côtière à la cordillère des Andes. Le climat méditerranéen et les terroirs exceptionnels de cette zone font de Colchagua une région unique pour la qualité de ses vins. Le domaine de Los Vascos est situé au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud-ouest de Santiago, dans la zone la plus froide de Colchagua où les vignes bénéficient de la fraîcheur naturelle provenant de l'océan Pacifique.

Terroir : Le Dix est issu principalement d'une parcelle de vieilles vignes de Cabernet Sauvignon dénommée El Fraile, qui signifie le Moine. Nichées au cœur du vignoble, les vignes sont plantées à haute densité et produisent un raisin très qualitatif d'une concentration remarquable. L'assemblage est complété par une sélection de Syrah et de Carménère qui apportent une belle complexité au vin.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Ce millésime se traduit par un hiver et un printemps froid et pluvieux. L'été quant à lui fut relativement chaud puisque de début janvier à fin mars 2008, nous avons enregistré 75 jours au-dessus de 30°C contre 49 sur la même période en 2007. Malgré la chaleur, aucune température excessive n'est venue bloquer l'évolution des raisins et dès le mois d'avril, les températures ont été plus modérées avec de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Ces conditions ont permis d'obtenir une maturité parfaite des tanins et un fruité spectaculaire dans les vins.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le Dix est réalisé avant le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement et trié méticuleusement. Suite à l'éraflage, la vendange est mise en cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour la fermentation alcoolique. Pendant la macération on procède à plusieurs remontages destinés à extraire en douceur les tannins et la couleur. La fermentation malolactique se déroule naturellement en cuve, puis le vin est entonné en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac (100% de bois neuf) pour un élevage de 18 mois. Ce vin révélera sa complexité après un vieillissement en bouteille.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge profonde avec des reflets violets.
Le nez présente une bonne intensité et révèle des arômes de fruits rouges mûrs et frais. Quelques notes épicées caractéristiques du Carmenère sont aussi présentes.
En bouche, l'attaque est douce et discrète, mais rapidement le vin prend beaucoup d'amplitude. Les tannins, ronds et souples, deviennent ensuite puissants et serrés. Le vin reste toujours harmonieux, équilibré et présente une belle fraîcheur, caractéristique des beaux Cabernets Sauvignons lorsque les conditions de maturation sont optimales. La finale est longue, bien remplie et régulière.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 85%, Carménère 8%, Syrah 7%
Rendement : 45 hL/ha
Teneur en alcool : 14 % vol.
pH : 3.68
Acidité totale : 3.45 g/l

Certified B Corporation