

BODEGAS CARO

CARO 2023

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

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 s'étend sur une parcelle de 8 hectares située à Altamira, dans la vallée d'Uco, au sud de Mendoza. Les vignes sont plantées à 1100 mètres d'altitude, sur l'ancien lit alluvial du fleuve Tunuyan, ainsi que sur des parcelles plus récentes à Gualtallary à 1250 mètres, caractérisées par des sols alluviaux, sableux avec du limon et calcaires sur gravier, et à San Pablo à 1400 mètres, avec un sol limoneux alluvial, peu profond, des pierres en profondeur et la présence de calcaire.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2023 a été marqué par des conditions climatiques globalement chaudes et sèches. La saison a pourtant commencé par un printemps froid. Dans nos vignobles de la vallée d'Uco, le Malbec a débourré le 13 octobre et le Cabernet Sauvignon le 18 octobre. Les conditions se sont rapidement réchauffées, avec 39 jours de températures supérieures à 35 °C dans nos vignobles entre la fin décembre et la fin mars. La véraison a eu lieu le 25 janvier pour le Malbec et le 30 janvier pour le Cabernet Sauvignon. Le 18 février, une gelée inattendue s'est produite dans différentes zones de la vallée de l'Uco. Heureusement, nos vignobles ont été épargnés. Les mois d'octobre, novembre et mars ont été les plus pluvieux, ce qui a permis de produire des raisins d'une excellente qualité et d'un grand potentiel œnologique. Les vendanges ont débuté le 5 mars avec le Malbec de Luján de Cuyo à Las Compuertas et Agrelo. Elles se poursuivent dans les régions d'Altamira et de Gualtallary à partir du 8 mars. Les vendanges de Cabernet Sauvignon à Altamira ont commencé le 17 mars. Le millésime 2023 s'est terminé le 4 avril pour le Malbec et le 10 avril pour le Cabernet Sauvignon.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

CARO est élaboré avec le plus grand soin, tout comme nos Grands Crus de Bordeaux. Les raisins de CARO proviennent des sections de rangs où le sol est stratifié avec des dépôts calcaires, vestiges d'une rivière qui traversait Altamira, et de sites sélectionnés à Gualtallary et San Pablo. Les raisins sont soigneusement sélectionnés et récoltés à la main. Après l'égrappage, ils sont placés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée pour la fermentation alcoolique. La macération dure 20 jours avec des remontages doux pour faciliter l'extraction des tanins et fixer la couleur. La fermentation malolactique se produit naturellement en cuves, puis environ la moitié du vin est transférée dans des fûts de chêne français fabriqués par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac (18% de chêne neuf), 28% est placée dans des cuves en bois et 25% dans des cuves en béton pendant 14 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le nez révèle des arômes intenses de fruits noirs et rouges, tels que la mûre et la figue, rehaussés d'une touche épicée et de nuances subtiles de cacao. En bouche, le vin se distingue par des tanins souples et ronds, une fraîcheur juteuse et persistante, parfaitement équilibrée. La bouche dévoile une belle longueur, avec une structure savoureuse. Un vin qui s'exprime avec subtilité et reflète les qualités de son millésime.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 78%, Cabernet sauvignon 22%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,70

Acidité totale : 5,2 g/l