

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 1000 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.

■ 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.

