

LOS VASCOS CHAGUAL

CABERNET SAUVIGNON 2021

A Los Vascos, la culture est au cœur de nos préoccupations ; nous cultivons non seulement des vignobles, mais aussi notre rêve de transformer nos vastes terres en un écosystème fructueux produisant les vins chiliens les plus élégants. Nous sommes libres d'esprit, mais nous n'oublions pas notre héritage. Notre approche holistique englobe et protège tout le monde, depuis nos moutons qui éliminent les mauvaises herbes sans dévorer les précieux raisins jusqu'à nos artisans qui affinent des couteaux faits à la main pour entretenir soigneusement les vignes. Nous incarnons le paradoxe chilien : méticuleux dans notre travail, chaleureux et convivial dans notre personnalité. Nous sommes indépendants tout en étant fiers de cultiver notre communauté parce que nous sommes plus forts et plus heureux ensemble.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Colchagua, Chili

S'étendant de la chaîne côtière aux contreforts de la cordillère des Andes, le climat méditerranéen et les terroirs privilégiés de Colchagua en ont fait un lieu de choix pour produire des vins de qualité au Chili. Le domaine Los Vascos se trouve au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud-ouest de Santiago, dans la partie la plus fraîche de Colchagua où les vignes bénéficient de l'influence rafraîchissante naturelle de l'océan Pacifique.

Terroir : Chagual Cabernet-Sauvignon est élaboré à partir de parcelles situées au cœur de notre vignoble de Peralillo. Les sols, de profondeur moyenne, sont faits de sable et d'argile. Combinés à la brise venant du proche Pacifique, ils permettent une production de raisins frais et bien équilibrés.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un Hiver pluvieux a laissé place à un printemps frais au cours duquel les températures maximales n'ont pas dépassé 26°C. L'été a démarré avec des pluies précoces et des températures inhabituellement basses. Ce fut en fait le plus frais de ces dernières années. Il a fallu surveiller de près le vignoble, goûter et analyser les raisins plus fréquemment afin de prendre la bonne décision pour la date des vendanges. Pour des raisons de logistique et de maturité, l'ensemble du secteur biologique du domaine est récolté en peu de temps. Cette saison, le Cabernet Sauvignon biologique a été récolté les 14 et 15 avril. Cette année particulièrement fraîche se reflète dans la qualité et l'expressivité de ce vin.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La macération s'effectue jusqu'à 15 jours, en cherchant à maintenir l'expression du fruit sans négliger la structure typique du cépage. Le vin est ensuite stocké dans des cuves en ciment pour maintenir la fraîcheur et l'expression aromatique, caractéristiques du cépage.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

D'une couleur grenat intense, ce vin aromatique s'ouvre sur des notes de fruits rouges mûrs comme la fraise et la framboise, avec des couches de myrtilles et de cassis. De plus, comme un vrai Cabernet Sauvignon de Peralillo, le nez révèle une composante épicée intense avec des notes de poivre, de laurier et d'origan. Cette complexité aromatique est accompagnée d'un bon équilibre sucre-acidité en bouche qui présente des tanins intenses et persistants. Sans aucun doute, un Cabernet Sauvignon juteux et appétissant, à boire maintenant ou à garder pendant quelques années.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

pH : 3.56

Acidité totale : 3.10 g/l