

Cosechas Antiguas

LE DIX

LOS VASCOS

LE DIX COSECHAS ANTIGUAS 2010

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

Le Dix offre un potentiel de garde remarquable. Après dix-huit mois d'élevage en fûts de chêne français, il révélera toute sa complexité en reposant encore quelque temps en bouteilles. Les vins de Cosechas Antiguas bénéficient de longues années de vieillissement dans nos chais au cœur de la Vallée de Colchagua et sont commercialisés lorsque nos œnologues estiment qu'ils expriment parfaitement le caractère de leur millésime. L'année viticole a été marquée par une faible pluviométrie et des températures printanières moins chaudes qu'à l'accoutumée. Les raisins destinés à la production du Dix ont été récoltés un peu plus d'un mois après le terrible séisme qui avait secoué la région. Avec deux semaines de retard par rapport à l'année précédente, les vendanges ont été entièrement réalisées à la main et se sont déroulées dans de bonnes conditions. Le rendement est légèrement inférieur à la moyenne en raison de grappes plus petites. Cependant, la concentration des baies est excellente et les raisins ont atteint une expression de fruits remarquable.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le Dix est élaboré avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement et trié méticuleusement. Après éraflage, la vendange est transférée dans des cuves en acier 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 couleur rouge profonde.

Le nez présente des arômes de fruits rouges et de fruits noirs avec un niveau de maturité qui assure une belle fraîcheur. L'élevage en fûts de chêne français provenant de la Tonnellerie des Domaines, apporte au vin d'agréables notes grillées, de café et de cannelle. Des notes de réglisse, chocolat noir, menthe poivrée, poivre blanc et noir viennent compléter le bouquet. En bouche, le vin est intense, avec du volume et une belle structure. Les tanins sont fins et élégants. La finale est ronde et plaisante.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 85%, Carménère 10%, Syrah 5%

Rendement : 45 hL/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.50

Acidité totale : 3.61 g/l