

LOS VASCOS

CROMAS

CABERNET FRANC GRAN RESERVA 2021

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 au Chili pour la qualité de ses vins. La propriété de Los Vascos est située au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud de Santiago, dans la zone la plus froide de Colchagua où les vignes bénéficient de la fraîcheur naturelle apportée par l'océan Pacifique.

Terroir : Caractérisé par une forte personnalité, une structure élégante et un bon potentiel de vieillissement, le Cabernet Franc a toujours été un de nos cépages préférés.

L'idée de réaliser un vin haut de gamme en monocépage Cabernet Franc nous est venu suite à des études de terroir menées à bien à Los Vascos entre 2009 et 2012. 2 hectares ont tout d'abord été plantés en 2013, pour atteindre une superficie actuelle de 18 hectares. Pour ce cépage exigeant nous avons choisi les coteaux de Santa Lucía aux sols de granite altéré à faible teneur d'argile, dont l'exposition sud-est offre des conditions de maturation optimales et qui bénéficient de l'influence de la douce brise océanique ayant pour vertu de rafraîchir les raisins pendant la nuit. Les résultats obtenus étaient à la hauteur de nos espérances ; dès le millésime 2019 le vignoble nous offrait un raisin disposant de tous les atouts pour élaborer un excellent vin en monocépage, apte à rejoindre la gamme Cromas.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

L'hiver pluvieux a fait place à un printemps frais où les températures maximales n'ont pas dépassé 26°C. L'été a connu des pluies précoces et des températures inhabituellement basses, sans doute la campagne la plus fraîche de ces dernières années. Cela se reflète bien sûr dans les vins. Il a fallu multiplier les contrôles, dégustations et analyses pour pouvoir prendre la bonne décision quant à la date des vendanges. Le Cabernet Franc 2021 a été récolté les 29 et 30 mars, soit près de deux semaines plus tard que le 2020.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Au chai, ce cépage nécessite d'être traité avec douceur et les opérations d'extraction et de macération doivent être réalisées avec beaucoup d'attention et de patience. Ainsi, la fermentation du raisin est réalisée dans des petites cuves en acier inoxydable, de sorte à pouvoir vinifier chaque parcelle séparément. Les vins sont ensuite élevés en fûts de chêne pour 80 % du volume total, les 20 % restants étant élevés dans des cuves en ciment.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur rouge rubis.

Nez parfumé de baies rouges (framboises mûres et de fraises fraîches), avec les arômes herbacés et floraux caractéristiques de ce cépage. Des notes de zestes d'orange et de graphite viennent compléter la complexité aromatique.

En bouche, le vin offre une attaque douce, marquée par une acidité intense et rafraîchissante. Ses tanins fermes, mais agréables, mènent à une finale persistante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet franc 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.52

Acidité totale : 3.19 g/l

