

LE DIX

LOS VASCOS

LE DIX 2019

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

La saison a débuté par un manque de précipitations en hiver, ce qui nous a obligés à irriguer plus tôt et à surveiller le vignoble de plus près. Le plus grand défi du millésime 2019 a été les températures très élevées de la fin janvier et du début février, qui ont atteint 40,6 °C. Heureusement, les nuits fraîches ont permis d'obtenir des raisins de grande qualité qui ont mûri à la perfection et présentent un équilibre étonnant. Les vendanges ont été effectuées entre le 11 et le 17 avril, entièrement à la main, ce qui nous a permis par la suite de faire une sélection plus précise. Par rapport au millésime 2018, les lots « El Fraile » ont été récoltés 10 jours plus tôt, ce qui témoigne d'une saison plus chaude.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le Dix est réalisé avant le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement et trié méticuleusement. Suite à l'éraflage, la vendange est mise en cuves en acier inoxydable 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 (60% de bois neuf) pour un élevage de 18 mois. Ce vin révélera sa complexité après un vieillissement en bouteille. Conservé dans de bonnes conditions, ce vin peut être gardé pendant 10 ans ou plus.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le Dix 2019 présente une robe rouge rubis intense.

Comme la couleur, le nez est intense et complexe, avec des notes de fruits rouges et noirs comme la cerise, accompagnées de nuances épicées (muscade et cannelle) et des touches de cèdre, de tabac et de cacao.

En bouche, il présente le volume et la douceur caractéristiques d'une année chaude. La bouche est longue, avec une agréable sensation de douceur et un arrière-goût fruité.

Dans l'ensemble, Le Dix 2019 montre une personnalité plus intense et luxuriante, tout en gardant l'élégance qui lui a valu d'être mis en avant.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 94%, Syrah 6%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,44

Acidité totale : 3,73 g/l