



LE DIX 2003

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

Après un hiver et un printemps très pluvieux, les températures favorables ont ensuite permis un bon développement végétatif. L'été a été chaud et sec permettant au raisin d'arriver à une maturité idéale mais légèrement tardive. Les vendanges se sont déroulées dans de très bonnes conditions. Un millésime de grande qualité.

■ 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 (100% de bois neuf) pour un élevage de 18 mois. Ce vin révélera sa complexité après un vieillissement en bouteille.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Le Dix 2003 a une robe profonde d'un rubis intense.

Le nez puissant développe des arômes de fruits secs et de cerise sauvage très mûre auxquels s'ajoutent des arômes épices, de cire, de cèdre, de laurier et d'eucalyptus. Le boisé est élégant et agréablement fondu avec le fruit. Il apporte des arômes plaisants de vanille, tabac et cannelle. La concentration de ce vin est impressionnante mais il reste bien équilibré et élégant, frais et long avec des tannins puissants et bien enrobés. La bouche finit avec un puissant goût de cerise (kirsh) et une agréable minéralité et une légère amertume de peau de noix. Ce vin superbe est déjà très expressif, il gagnera avec le temps en complexité et en douceur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%

Teneur en alcool : 14 % vol.

Acidité totale : 3.45 g/l

