

LOS VASCOS

CROMAS

SYRAH 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 : Les 4000 ha du domaine Los Vascos nous permettent de sélectionner le terroir le plus approprié à chaque cépage. Les meilleures Syrah du monde sont issues de sols granitiques et, nous avons cette chance, tous nos coteaux ont un sol granitique. C'est la raison pour laquelle nous avons cru au grand potentiel que représentait la culture de la Syrah à Los Vascos.

Depuis 1998 nous menons à bien diverses expériences avec ce cépage afin de mieux appréhender son comportement dans le vignoble et au chai. Les premières plantations de Syrah haut de gamme ont eu lieu en 2005 sur les collines de 'El Mirador'. A l'issue du premier millésime nous avons pu constater un potentiel supérieur à ce que nous envisagions. Nous avons de ce fait progressivement étendu le vignoble de cette zone à partir de 2009, jusqu'à atteindre 53 ha plantés exclusivement en Syrah. Au fil des ans, les résultats ont continué à nous ravir. Les vins trouvent leur équilibre, dévoilant de plus en plus l'expression unique de notre terroir, chaque site apportant ses atouts qui combinés à ceux des autres sites participent à une riche complexité.

■ 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 exceptionnellement basses, sans doute la saison la plus fraîche de ces dernières années. Cela se reflète bien sûr dans les vins.

Il a fallu multiplier les tournées, les dégustations et les analyses afin de prendre la bonne décision quant à la date des vendanges.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin étant d'une excellente qualité, il demandait une phase de fermentation en douceur avec une intervention réduite au minimum afin de bien conserver l'expression délicate du terroir.

Ce vin a été élaboré dans des cuves en acier inoxydable à des températures contrôlées entre 25°C et 27°C, suivi d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne français.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur grenat profond, typique de ce cépage.

Le nez est très expressif avec des notes de tarte aux baies, de figues et des accents floraux. Les barriques apportent des arômes de muscade, de cannelle et de graphite très caractéristiques des barriques de la Tonnellerie des Domaines.

En bouche, il présente un grand volume, une riche acidité et des tanins qui évolueront de façon remarquable et lui donneront un potentiel de vieillissement plus important que d'habitude, en raison d'une des saisons les plus froides de la dernière décennie.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 100%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,66

Acidité totale : 3,43 g/l

