

CARO

ARUMA 2021

L'assemblage n'est pas qu'une question de vin. Nous sommes l'expression parfaite de l'assemblage de deux cultures : la fusion de caractéristiques bien distinctes donnant naissance à quelque chose de plus grand. Quand l'ancien monde fusionne avec le nouveau. Quand la jeunesse mûrit avec l'expérience. Quand l'exubérance se fait plus délicate. Quand Bordeaux rencontre les Andes. C'est tout cela Bodegas CARO. L'art d'assembler les contrastes.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Mendoza, Argentine

Située au pied des sommets enneigés de la cordillère des Andes, la région de Mendoza est connue comme étant la meilleure région viticole d'Argentine. Plantés sur des plateaux d'altitude entre 800 et 1500 m, les vignobles de Mendoza figurent parmi les plus hauts du monde.

Terroir : Protégée de la pluie à l'ouest par les montagnes et les Pampas à l'est, c'est une région très aride. Les vins de Mendoza doivent tout leur caractère à l'exposition au soleil exceptionnelle dont jouissent les vignobles et aux grandes amplitudes de température entre le jour et la nuit. Aruma veut dire « la nuit » en langue Quechua. Ce nom exprime les nuits noires dans les Andes et évoque la profondeur de la couleur qui caractérise les vins de Malbec.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison a démarré un peu tardivement. Nous n'avons vécu que quelques nuits de gel au printemps, sans conséquences pour les bourgeons. Le printemps a principalement été caractérisé par des conditions humides et froides qui ont retardé la croissance. Dans l'ensemble, la floraison et la nouaison ont été bonnes. Au cours de l'été, surtout en janvier et février, les températures ont été nettement plus basses que les moyennes de saison, sans les épisodes caniculaires qui caractérisent le climat de Mendoza. La période de maturité a été marquée par la pluie ; des averses intermittentes alternées avec des journées ensoleillées ont caractérisé cette dernière période avant les vendanges. Ces conditions au cours de la maturation ont exigé des viticulteurs une surveillance minutieuse du développement de mildiou ou de botrytis, afin d'anticiper correctement la décision de vendanger.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé manuellement, puis soumis à un tri méticuleux, avec égrappage et foulage avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. La vinification est réalisée de manière traditionnelle avec remontages et délestages. Durée totale de macération : 12 à 15 jours.

Aruma est élevé en cuve pour préserver son style marqué par le fruit et laisser s'exprimer tout le caractère du Malbec.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est intense, d'un rouge profond.

Le nez révèle des arômes de prunes et de fruits rouges. En bouche, le vin est rond et frais, avec un équilibre remarquable entre tanins, acidité et alcool. Finale longue et délicate.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 100%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,65

Acidité totale : 5,70 g/l