

CARO

CARO 2009

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 murit 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 1200 m, les vignobles de Mendoza figurent parmi les plus hauts du monde. Protégée de la pluie à l'ouest par les montagnes et la Pampa à l'est, c'est une région très aride. Les vins de Mendoza doivent leur caractère à l'ensoleillement exceptionnel dont jouissent les vignobles et aux grandes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit.

Terroir : Les raisins de Malbec et de Cabernet Sauvignon proviennent d'Altamira, dans la vallée de l'Uco, au sud de Mendoza. Les vignobles sont plantés à 1000 m d'altitude, sur l'ancien lit alluvial de la rivière Tunuyan.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2009 a été marqué par d'excellentes conditions climatiques et un printemps inhabituellement long et frais. Le climat est resté stable, sans pluie et avec des températures modérément chaudes et régulières après la véraison et tout au long de l'été. Les vendanges se sont déroulées sans encombre, dans des conditions idéales qui ont permis au Malbec d'atteindre une maturité parfaite, révélant des arômes fruités intenses et une couleur profonde. Le Cabernet Sauvignon a nécessité une gestion plus attentive, notamment dans les sols sensibles au manque de pluie en fin de saison. Les vendanges se sont étendues sur 40 jours, du 20 mars au 1er mai, avec le Malbec récolté entre le 20 mars et le 15 avril, et le Cabernet Sauvignon entre le 7 et le 30 avril.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

CARO est élaboré avec le plus grand soin, comme nos Grands Crus bordelais. Les raisins ont été vendangés à la main avant d'être égrappés et foulés, puis fermentés pendant 10 à 15 jours avec des levures sélectionnées, en utilisant des méthodes traditionnelles telles que le remontage et le délestage. La macération a duré entre 10 et 20 jours pour le Cabernet Sauvignon et entre 14 et 20 jours pour le Malbec. La fermentation malolactique s'est effectuée à 20 % en barriques et à 80 % en cuves inox. Le vin a ensuite été élevé pendant 12 mois en barriques de chêne français, dont 85 % neuves, avant d'être mis en bouteille la première semaine de février 2011.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe profonde et intense avec des reflets élégants violets.

Le nez révèle des fruits rouges et noirs éclatants, accompagnés de notes de cassis, menthe et cèdre, relevées par la vanille, les épices et le moka apportés par le chêne français.

En bouche, il est dense, complexe et savoureux, soutenu par une excellente structure tannique. Des tanins fins et polis apportent persistance et élégance.

Un vin profond et aromatique, avec un fruit captivant et une complexité qui continuera à évoluer magnifiquement après quelques années de garde.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 75%, Cabernet sauvignon 25%

Teneur en alcool : 15,3 % vol.

pH : 3,80

Acidité totale : 5,77 g/l

