

CARO

CARO 2005

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 proviennent de VistaLba, La Consulta et Gualtallary, de vignobles de plus de 30 ans situés entre 800 et 1400 mètres d'altitude. Le Cabernet Sauvignon provient d'Agrelo et de Tupungato, de vignobles âgés de 20 ans localisés entre 950 et 1150 mètres d'altitude.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le millésime 2005 a été marqué par un gel printanier qui a réduit les rendements. L'été fut plus frais que d'habitude, avec des températures modérées et agréables qui ont permis une maturation complète. Cela a été particulièrement bénéfique pour le Cabernet Sauvignon, qui a gagné en persistance, structure et acidité. Une fois mûr, le Malbec a conservé son fruit frais caractéristique. Les vendanges ont commencé la dernière semaine de mars et se sont poursuivies jusqu'au début du mois de mai.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

CARO est élaboré avec le plus grand soin, comme nos Grands Crus bordelais. Les raisins ont été soigneusement triés à la main avant d'être égrappés et foulés, avec une fermentation réalisée en cuves inox, utilisant des levures sélectionnées et des techniques traditionnelles telles que le remontage. La fermentation alcoolique a duré entre 9 et 12 jours, suivie d'une macération de 25 à 35 jours pour le Cabernet Sauvignon et de 12 à 18 jours pour le Malbec. La fermentation malolactique a été réalisée à 100 % en cuves inox. Le vin a ensuite été élevé pendant 17 mois en barriques de chêne français, 60 % neuves et 40 % d'un vin, avant d'être mis en bouteille entre le 19 et le 20 novembre 2003.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle couleur avec une délicate nuance violette.

Nez intense et complexe, avec des fruits rouges et noirs mûrs, suivi de notes de tabac et de vanille, et une touche de menthol doux. Boisé bien intégré.

En bouche, riche, rond, puissant et velouté, avec une belle complexité aromatique.

La finale est longue et élégante. Un vin riche, bien équilibré, distingué par des tanins mûrs et juteux.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 50%, Malbec 50%

Teneur en alcool : 14,2 % vol.

pH : 3,62

Acidité totale : 5,65 g/l

