



LE DIX 2017

A Los Vascos, la culture est au cœur de nos préoccupations ; nous cultivons non seulement des vignobles, mais aussi notre rêve de transformer nos vastes terres en un écosystème fructueux produisant les vins chiliens les plus élégants. Nous sommes libres d'esprit, mais nous n'oublions pas notre héritage. Notre approche holistique englobe et protège tout le monde, depuis nos moutons qui éliminent les mauvaises herbes sans dévorer les précieux raisins jusqu'à nos artisans qui affinent des couteaux faits à la main pour entretenir soigneusement les vignes. Nous incarnons le paradoxe chilien : méticuleux dans notre travail, chaleureux et convivial dans notre personnalité. Nous sommes indépendants tout en étant fiers de cultiver notre communauté parce que nous sommes plus forts et plus heureux ensembles.

■ 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

La saison a débuté par un hiver relativement sec avec un cumul de précipitations de seulement 300 mm, soit pratiquement la moitié du niveau de l'année précédente. L'amplitude de température en hiver s'est située entre 1°C et 21°C (moyenne des températures minimales et maximales), conforme aux moyennes normales. La région a connu un printemps relativement chaud avec des températures culminant à 30°C. La présence de températures élevées et de faibles précipitations en hiver a été déterminante sur la décision d'avancer l'irrigation plus tôt au printemps. Les températures élevées se sont maintenues jusqu'en été, obligeant à débiter les vendanges 20 jours plus tôt que pour la saison précédente. Les vendanges se sont déroulées du 21 au 25 Mars.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le Dix est réalisé avec 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 (60 % de bois neuf) pour un élevage de 18 mois. Ce vin révélera sa complexité après un vieillissement en bouteille. Conservé dans de bonnes conditions, ce vin peut être gardé pendant 10 ans ou plus.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Vin de robe rouge rubis profond.

Nez d'une belle complexité présentant des arômes de prune, de cerise et de réglisse soulignés par des notes épicées de noix de muscade, de cannelle et de poivre blanc. Ce vin offre une belle sensation de volume et une bonne structure en bouche, dévoilant des tanins mûrs, agréables et équilibrés par une bonne concentration. Le Dix 2017 présente un bon potentiel de garde. Servir à 16-18°C



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 95%, Syrah 5%

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.47

Acidité totale : 3.72 g/l