

CARO

CARO 2014

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 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 : Le vignoble de CARO s'étend sur une parcelle de 8 hectares située à Altamira, dans la Vallée d'Uco, au Sud de Mendoza. Les vignes sont plantées à 1000 m d'altitude, sur l'ancien lit alluvial de la rivière Tunuyán.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Dans la Première zone, la période de croissance a démarré avec un débourrage tardif en raison des températures basses du mois de septembre. Janvier a été marqué par des températures moyennes élevées et l'absence de pluie, avec pour effet une diminution de la taille des baies. Février a connu le niveau de précipitations le plus élevé des 12 dernières années. Les conditions climatiques de la Vallée d'Uco ont été comparables à celles de la Première zone. Heureusement, les conditions météorologiques de mars et de la première quinzaine d'avril ont été bonnes, avec néanmoins une humidité supérieure à la normale. Malgré les aléas climatiques dans les deux zones, nous avons pu obtenir une très bonne vendange en termes de qualité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

CARO est élaboré avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement et trié méticuleusement. L'éraflage est suivie de la mise en cuves en acier inoxydable thermorégulées en vue de la fermentation alcoolique. La macération s'étend sur une vingtaine jours avec des remontages légers pour faciliter l'extraction des tanins et fixer 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 (50 % de bois neuf) pour un élevage de 18 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis profond. Nez aux arômes fruités évoquant la prune, le café et les épices avec des notes d'anis et de graphite. L'élevage en fûts de chêne français issus de la tonnellerie des Domaines confère au vin des notes subtiles de chocolat noir. Le vin évolue lentement dans le verre, dévoilant progressivement des arômes élégants et une complexité en bouche exceptionnelle.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 65%, Malbec 35%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,66

Acidité totale : 5,13 g/l