



WINEMAKER RESERVE CABERNET SAUVIGNON - CARMÉNÈRE 2019

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 ensemble.



■ 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 au Chili pour la qualité de ses vins.

La propriété de Los Vascos est située au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud de Santiago, dans la zone la plus froide de Colchagua où les vignes bénéficient de la fraîcheur naturelle apportée par l'océan Pacifique.

Terroir : Pour bénéficier de toute l'expression de ce cépage emblématique du Chili, le vignoble a été planté sur les piémonts, là où les sols granitiques chauds et l'exposition privilégiée offrent des conditions optimales de maturation.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Le manque de précipitations hivernales a rendu le début de la saison anormalement sec, nous obligeant à irriguer tôt et à surveiller le vignoble de très près.

Le plus grand défi de la saison 2019 a été les températures excessivement élevées de la fin janvier et du début février (jusqu'à 40,6°C). Heureusement, les nuits fraîches, avec un minimum record de 10,2°C, ont permis d'obtenir des raisins de grande qualité, avec une maturité et un équilibre optimaux.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce grand vin est réalisé avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. La maturité des raisins est suivie de très près de sorte à obtenir l'équilibre optimal entre maturité phénolique et acidité. Suite au tri méticuleux et à l'égrappage, le raisin est mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe cristalline, de couleur rouge rubis aux reflets grenat.

Au nez, le cabernet sauvignon apporte de belles notes fruitées avec des nuances de prune et de cerise, une expression caractéristique de ce cépage dans la région de Colchagua. Le chêne bien intégré apporte un soutien aux notes classiques du Carménère de paprika, de safran et de poivre.

En bouche, le vin est rond avec une bonne acidité et des tanins fondus. Un vin équilibré d'une grande persistance.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 75%, Carménère 25%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,52

Acidité totale : 3,22 g/l