

BODEGAS CARO

PETIT CARO 2021

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 1500 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 : Petit CARO partage le même style que son grand frère CARO, combinant puissance et élégance. Le raisin provient de parcelles sélectionnées de vieilles vignes situées à Lujan de Cuyo à la sortie de Mendoza, ainsi que d'Altamira, plus au sud. Lujan de Cuyo réunit une grande diversité de sols, selon la proximité des vignes par rapport aux montagnes ou à la rivière Mendoza ; ces sols sont une formation d'origine alluvionnaire constituée de couches de glaise, de roche et de gravier. A Altamira, le vignoble est planté à 1000 m d'altitude, sur l'ancien lit alluvial de la rivière Tunuyán.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison a commencé un peu tard. Nous avons eu quelques nuits de gel au printemps, qui n'ont heureusement pas endommagé les bourgeons. Le printemps a surtout été caractérisé par des conditions humides et froides, ce qui a entraîné un retard de croissance. Dans l'ensemble, la floraison et la nouaison ont été bonnes. Pendant l'été, surtout en janvier et février, les températures ont été exceptionnellement inférieures à la moyenne et sans les habituelles vagues de chaleur qui caractérisent le climat de Mendoza. La période de maturité a été marquée par des précipitations : des averses intermittentes alternant avec du soleil. Ces conditions de maturité ont obligé les vignerons à surveiller attentivement le développement du mildiou ou du botrytis, afin de maintenir les raisins sains jusqu'aux vendanges.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les vendanges sont effectuées à la main et les raisins sont soigneusement triés sur table et égrappés avant d'être placés dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation. Des remontages réguliers assurent une extraction douce des tanins.

Après la fermentation malolactique, 50% du vin est transféré en fûts de chêne français pour une période de 12 mois et 50% est élevé en cuves béton.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rouge profond et velouté avec des reflets rubis intenses.

Le nez est très fruité et frais, suivi d'arômes de fruits rouges, de fraise et de cassis.

En bouche, le vin est long, bien équilibré et agréable, avec des tanins raffinés. Il présente des arômes généreux de fruits rouges.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 69%, Cabernet sauvignon 30%, Ancellotta 1%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,70

Acidité totale : 5,30 g/l