

CARO

AMANCAYA 2015

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 : Amancaya est le nom Quechua d'une fleur endémique des Andes qui pousse dans la région de Mendoza. 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 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

Le début de la saison a été plus pluvieux qu'à l'accoutumée, avec des températures moyennes plus basses et un nombre moindre de jours ensoleillés.

Vallée d'Uco : Au mois d'octobre, les températures avoisinaient les 0°C, alors qu'en novembre les températures constatées étaient conformes à la normale. Le 1er décembre, le sud de la Vallée d'Uco a été touché par un gel inhabituel, affectant en partie notre production. La pluie a également été plus abondante que d'ordinaire. Pendant les mois de février et mars, le niveau des précipitations a largement dépassé la moyenne historique (+ 142 mm).

« First » zone : Les conditions ont été proches de la Vallée d'Uco avec des précipitations plus importantes et une humidité relative accrue. Le début de l'été a été très agréable, avec des températures modérées. Les pluies intenses de février et mars (supérieures de 189 mm à la moyenne historique) ont nécessité une évaluation parcelle par parcelle afin de déterminer une gestion du vignoble en accord avec nos standards de qualité. Dans l'ensemble, les rendements obtenus ont été 5 % inférieurs à ceux du millésime 2014.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vendange est réalisée manuellement. Le raisin est ensuite égrappé et trié méticuleusement sur table de tri avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour l'étape de 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 et 50 % est transféré dans des cuves ciment.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rouge profond. Nez révélant des arômes de fruits rouges et noirs, avec des notes de moka, d'épices et de poivre.

Agréable équilibre en bouche. Des tannins élégants et soyeux confèrent une structure alliant souplesse et rondeur. Plus généralement, on retrouve un mélange complexe de fruits et d'épices qui se combinent avec élégance.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 85%, Cabernet sauvignon 15%

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3,6

Acidité totale : 5,22 g/l