



LE DIX 2004

A Los Vascos, génération après génération, nous nous consacrons au soin de nos vignobles et vergers, tout en préservant notre écosystème unique. Nous sommes engagés envers notre terre et le bien-être de notre communauté rurale. Ensemble, nous cultivons pour semer l'avenir.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : 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

Une bonne année climatique avec un hiver modérément pluvieux et un printemps idéal. Un été sec avec des températures élevées de décembre jusqu'aux vendanges a permis d'aboutir à une concentration superbe des raisins. C'est un millésime de très grande qualité à Los Vascos.

L'automne très doux a permis d'étailler les vendanges des plus vieux cabernets sauvignon du 26 mars au 5 avril. Chaque parcelle a été récoltée méticuleusement au moment idéal grâce à un « zonage » très précis du vignoble.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le Dix est réalisé avant 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 (100% 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

Robe d'un grenat profond, presque noire.

Le nez puissant développe des arômes de fruits noirs très mûrs et de cerise sauvage auxquels s'ajoutent des arômes de cire, de cèdre, de laurier et d'anis. Le boisé est agréablement fondu avec le fruit. Il apporte des arômes plaisants de vanille, noisette grillée, tabac et cannelle. La concentration de ce vin est impressionnante mais il reste très équilibré et élégant, frais et long avec des tanins puissants mais bien enrobés. La bouche, très longue, finit avec un puissant goût de cerise (kirsch) et une agréable finale réglissée avec la légère amertume de peau de noix typique des grands Cabernets. Un millésime superbe !

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%

Rendement : 50 hl/ha

Teneur en alcool : 13.5 % vol.

Acidité totale : 3.50 g/l

