

CARO 2002

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 murit 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

2002 a été une grande année pour Mendoza. Très bonnes conditions climatiques entre la véraison et les vendanges. Un été sec, pas trop chaud mais ensoleillé et constant, avec quelques orages de courte durée mifévrier sans répercussion. Les vendanges ont été réalisées à la main dans de très bonnes conditions. Le Malbec a été récolté du 25 mars au 15 avril et le Cabernet du 1er au 20 avril. Les raisins proviennent pour le Malbec des terroirs de Vistalba, la Consulta, et Gualtallary (vignobles de plus de 30 ans en moyenne, situés à des altitudes de 800 à 1400 mètres). Les Cabernet sauvignon proviennent des terroirs de Agrelo et de Tupungato (vignobles de 20 ans d'âge, situés à des altitudes de 950 à 1150 mètres).

■ 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 (60 % de bois neuf) pour un élevage de 17 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe sombre.

Nez puissant, joliment grillé et vanillé développant des arômes de mûre et de cerise noire. Bouche fruitée, dense, grasse et longue. Grande fraîcheur du fruit et belle nervosité. Un vin riche et équilibré avec des tanins murs et juteux.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 60%, Malbec 40%

Teneur en alcool: 14 % vol.

pH: 3,55

Acidité totale : 5,70 g/l