

BODEGAS CARO

PETIT CARO 2022

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

Ce millésime 2022 a été un millésime sec avec une saison facile qui a permis d'obtenir l'expression caractéristique des vignobles de haute altitude de Mendoza. Le débourrement a eu lieu début octobre, comme d'habitude, ainsi que la floraison, dans la seconde moitié de novembre. Dans la région de la vallée d'Uco, les vendanges ont commencé le 21 mars avec le Malbec et se sont terminées le 7 avril avec le Cabernet Sauvignon. Les températures moyennes ont été supérieures aux moyennes historiques de septembre à janvier et légèrement inférieures en février, mars et avril. Quant aux précipitations, elles ont été inférieures aux moyennes historiques pour la période végétative. Ces conditions nous ont permis d'obtenir des raisins sains et d'une maturité idéale.

■ 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

Robe d'un rouge profond aux reflets rubis.

Le nez est complexe avec des arômes de fruits rouges et de figue, faisant place à des notes de cassis.

En bouche, le vin est rond avec des tanins souples. Bien équilibré, il présente une belle longueur et fin de bouche persistante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 62%, Cabernet sauvignon 35%, Cabernet franc 3%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,75

Acidité totale : 5,20 g/l

