

LOS VASCOS

CROMAS

CROMAS SYRAH GRAN RESERVA 2022

La culture est au cœur de nos préoccupations ; nous cultivons non seulement des vignobles, mais aussi notre rêve de transformer nos vastes terres en un écosystème fructueux produisant les vins chiliens les plus élégants. Nous sommes libres d'esprit, mais nous n'oublions pas notre héritage. Notre approche holistique englobe et protège tout le monde, depuis nos moutons qui éliminent les mauvaises herbes sans dévorer les précieux raisins jusqu'à nos artisans qui affinent des couteaux faits à la main pour entretenir soigneusement les vignes. Nous incarnons le paradoxe chilien : méticuleux dans notre travail, chaleureux et convivial dans notre personnalité. Nous sommes indépendants tout en étant fiers de cultiver notre communauté parce que nous sommes plus forts et plus heureux ensemble.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Colchagua, 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 au Chili pour la qualité de ses vins.

La propriété de Los Vascos est située au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud de Santiago, dans la zone la plus froide de Colchagua où les vignes bénéficient de la fraîcheur naturelle apportée par l'océan Pacifique.

Terroir : Les 4000 ha du domaine Los Vascos nous permettent de sélectionner le terroir le plus approprié à chaque cépage. Les meilleures Syrah du monde sont issues de sols granitiques et, nous avons cette chance, tous nos coteaux ont un sol granitique. C'est la raison pour laquelle nous avons cru au grand potentiel que représentait la culture de la Syrah à Los Vascos.

Depuis 1998 nous menons à bien diverses expériences avec ce cépage afin de mieux appréhender son comportement dans le vignoble et au chai. Les premières plantations de Syrah haut de gamme ont eu lieu en 2005 sur les collines de 'El Mirador'. A l'issue du premier millésime nous avons pu constater un potentiel supérieur à ce que nous envisagions. Nous avons de ce fait progressivement étendu le vignoble de cette zone à partir de 2009, jusqu'à atteindre 53 ha plantés exclusivement en Syrah. Au fil des ans, les résultats ont continué à nous ravir. Les vins trouvent leur équilibre, dévoilant de plus en plus l'expression unique de notre terroir, chaque site apportant ses atouts qui combinés à ceux des autres sites participent à une riche complexité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin étant d'une excellente qualité, il demandait une phase de fermentation en douceur avec une intervention réduite au minimum afin de bien conserver l'expression délicate du terroir.

Ce vin a été élaboré dans des cuves en acier inoxydable à des températures contrôlées entre 25°C et 27°C, suivi d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne français.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 100%