

LOS VASCOS

CROMAS

SYRAH GRAN RESERVA 2022

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 : 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 3 600 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 en Syrah. Au fil des ans, les résultats ont continué à nous ravir. Les vins ont trouvé leur équilibre, révélant l'expression unique de notre terroir.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Une saison caractérisée par des précipitations modérées, inférieures à la moyenne, et s'est poursuivie par un printemps très froid. Le froid a perduré au début de l'été, puis les températures ont progressivement augmenté et sont restées stables tout au long de la saison. Ces conditions idéales de maturation ont favorisé la production de raisins de grande qualité. Un millésime dont on parlera pendant de longues années encore.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

L'excellente qualité des raisins a nécessité une fermentation douce avec une intervention minimale pour préserver la pleine expression du terroir. Le vin est élaboré en cuves inox, 50 % de celui-ci est élevé en barriques. Le reste vieillit en cuves béton afin de conserver la fraîcheur et la tension du cépage.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur profonde avec des reflets violets.

Nez très aromatique, d'une complexité remarquable. Les arômes florales et fruitées de violette, d'hibiscus et de framboise mûre, évoluent vers des notes de graphite et de cèdre liée à l'élevage.

En bouche, ce vin présente un beau volume, avec des tanins suaves et une belle acidité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 100%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,53

Acidité totale : 3,54 g/l

