



LE DIX 2007

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 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

L'été a été marqué par des températures élevées mais non excessives. L'automne relativement froid au moment des vendanges a permis de maintenir une gestion efficace du vignoble tard dans la saison. La bonne maturité phénolique ainsi obtenue a permis d'équilibrer le degré alcoolique. Grâce à l'automne froid, il a été possible d'attendre la parfaite maturité des « vieux »

Cabernets Sauvignons de la propriété, utilisés pour la production du Dix. Les vendanges du terroir « El Fraile » ont eu lieu entre le 14 et le 16 avril, avec une récolte méticuleuse de chaque parcelle, réalisée au moment idéal grâce à un découpage précis par zones du vignoble. Le Dix 2007 est un assemblage majoritairement composé de Cabernet Sauvignon (85%), complété par les cépages Carmenère (10%) et Syrah (5%) qui apportent un surcroit de rondeur et de complexité.

■ 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

Le Dix 2007 a une robe d'un grenat profond. Son nez puissant exhale des arômes de fruits noirs très mûrs et de cerise sauvage, auxquels s'ajoutent des notes de cèdre, de laurier et de réglisse. Le boisé agréablement fondu avec le fruit apporte de subtiles arômes de café grillé, vanille, tabac et cannelle. La Syrah apporte des nuances de violette et de framboise. Sa bouche est ronde, dense, fraîche et fruitée. Bien que concentré, Le Dix est un vin très équilibré et élégant, frais et long, avec des tannins puissants mais bien enrobés. Sa finale est caractérisée par un puissant goût de cerise et une légère amertume de peau de noix typique des grands Cabernets. La Carmenère apporte une touche agréable de poivre. Un très beau millésime.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 85%, Carmenère 10%, Syrah 5%

Rendement : 45 hl/ha

Teneur en alcool : 14 % vol.

pH : 3.70

Acidité totale : 3.40 g/l

