

CARO

AMANCAYA 2008

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 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 : Amancaya est le nom Quechua d'une fleur endémique des Andes qui pousse dans la région de Mendoza. 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 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

L'hiver particulièrement rigoureux des contreforts de la Cordillère des Andes s'est suivi d'un printemps ensoleillé, permettant au bourgeonnement et à la floraison de se dérouler normalement. Le beau temps a dominé le reste de la saison, avec peu de pluie et un mois de mars entièrement sec. Ces conditions, typiques de la région de Mendoza, avec des jours secs et ensoleillés et une grande différence de température entre le jour et la nuit, ont permis aux raisins de mûrir lentement et régulièrement, en assouplissant les tanins tout en conservant une superbe fraîcheur. Le 25 mars 2018, les températures ont de nouveau chuté dans notre vignoble d'altitude, mais les vignes ont bien résisté au froid et la maturation s'est poursuivie sans problème, ce qui a permis d'obtenir l'une des meilleures récoltes de cette décennie.

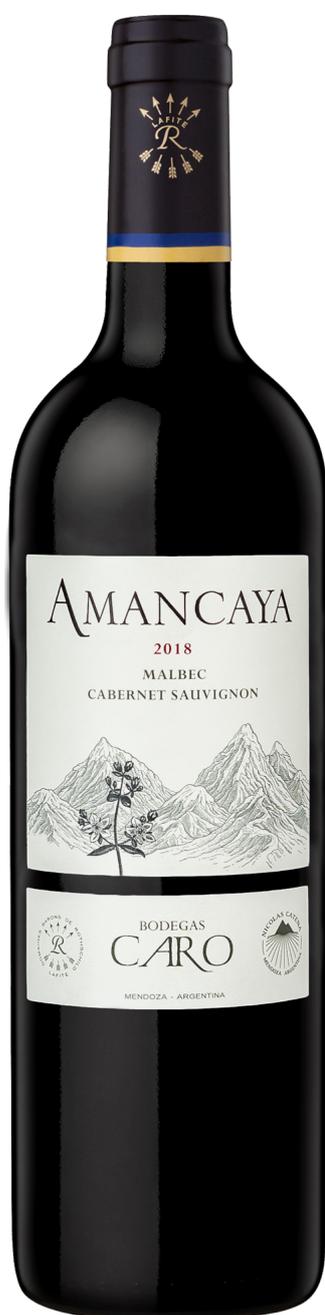
■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La vendange est réalisée manuellement. Le raisin est ensuite égrappé et trié méticuleusement sur table de tri avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour l'étape de fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tanins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois et 50 % est transféré dans des cuves ciment.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur rubis foncé. Le nez est complexe avec des arômes de cacao, de fruits rouges et de figues, nuancés de cannelle et d'une touche fumée.

La bouche dévoile des arômes séduisants de fruits noirs avec une note de bois de chêne parfaitement intégrée. Ce vin présente un grand équilibre et une fraîcheur exceptionnelle. Amancaya 2018 est agréable à boire dès maintenant et offre un grand potentiel de vieillissement.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 50%, Cabernet sauvignon 50%

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.73

Acidité totale : 5.02 g/l