

CARO

ARUMA 2018

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.

Terroir : Protégée de la pluie à l'ouest par les montagnes et les Pampas à l'est, c'est une région très aride. Les vins de Mendoza doivent tout leur caractère à l'exposition au soleil exceptionnelle dont jouissent les vignobles et aux grandes amplitudes de température entre le jour et la nuit. Aruma veut dire « la nuit » en langue Quechua. Ce nom exprime les nuits noires dans les Andes et évoque la profondeur de la couleur qui caractérise les vins de Malbec.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Au pied de la Cordillère des Andes, l'hiver particulièrement rude a fait place à un printemps ensoleillé, permettant le bon déroulement du bourgeonnement et de la floraison. La nuit du 13 octobre 2017 a cependant été extrêmement froide, affectant la nouaison dans certaines parcelles, et entraînant une diminution du nombre de baies par grappe. Heureusement le beau temps a prédominé sur le reste de la saison, avec peu de précipitations et un mois de mars entièrement sec.

Les conditions climatiques typiques à Mendoza, offrant des belles journées ensoleillées et sèches, avec une amplitude thermique jour/nuit particulièrement marquée en 2018, a permis une maturité lente et progressive du raisin et des tanins tout en conservant une belle fraîcheur. Bien que le 25 mars 2018 nos vignobles d'altitude aient connu à nouveau une baisse de température, les vignes ont bien résisté et la maturité a pu se poursuivre sans problème, donnant lieu à une des meilleures vendanges de cette décennie.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin est vendangé manuellement, puis soumis à un tri méticuleux, avec égrappage et foulage avant d'être mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. La vinification est réalisée de manière traditionnelle avec remontages et délestages. Durée totale de macération : 12 à 15 jours.

Aruma est élevé en cuve pour préserver son style marqué par le fruit et laisser s'exprimer tout le caractère du Malbec.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe d'un rouge profond aux reflets violacés. Le nez séduit par ses arômes de violette, de cerises et de fruits rouges.

La bouche est fraîche et élégante, révélant un bel équilibre entre le fruit et des tanins bien enrobés. La finale longue et délicate présente une belle fraîcheur.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 100%
Teneur en alcool : 14 % vol.
pH : 3.78
Acidité totale : 4.98 g/l