

BODEGAS CARO

CARO 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 murit 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 : Le vignoble de CARO s'étend sur une parcelle de 8 hectares située à Altamira, dans la Vallée d'Uco, au Sud de Mendoza. Les vignes sont plantées à 1000 m d'altitude, sur l'ancien lit alluvial de la rivière Tunuyán.

PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Après un hiver rude, le printemps ensoleillé a favorisé un débourrement homogène et une pleine floraison. De bonnes conditions climatiques se sont maintenues durant tout le reste de la saison, avec peu de précipitations, notamment en mars où le temps sec s'est imposé. Ces conditions climatiques caractérisées par des jours ensoleillés et secs combinés à une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, ont favorisé une maturation du raisin lente et maîtrisée, contribuant à assouplir les tanins et à préserver une remarquable fraîcheur. Le 25 mars, les températures ont de nouveau chuté dans notre vignoble de haute altitude mais fort heureusement, cet épisode de froid n'a pas affecté le processus de maturation et a donné lieu à l'une des meilleures vendanges des 10 dernières années.

ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

CARO est élaboré avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement et trié méticuleusement. L'éraflage est suivie de la mise en cuves en acier inoxydable thermorégulées en vue de la fermentation alcoolique. La macération s'étend sur une vingtaine de jours avec des remontages légers pour faciliter l'extraction des tanins et fixer 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 Paillac (50 % de bois neuf) pour un élevage de 12 mois.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe de couleur pourpre et intense. Le nez révèle des arômes de fruits noirs évoquant le cassis et la myrtille. Au palais, ce vin présente un bel équilibre ainsi qu'une bonne concentration et fraîcheur persistante. Les tanins mûrs et bien intégrés contribuent à la structure harmonieuse de ce vin. Finale souple avec des notes boisées subtiles. Nous recommandons de le déguster à une température de 16°C.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 76%, Cabernet sauvignon 24%

Teneur en alcool : 14.5 % vol.

pH : 3.61

Acidité totale : 5.25 g/l

