

CARO

AMANCAYA 2016

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

La floraison a eu lieu précisément durant les jours où Mendoza a connu ses températures les plus basses depuis un demi-siècle pour cette époque de l'année. Lors des vendanges, nous avons obtenu un équilibre inhabituel caractérisé par un faible degré alcoolique, une acidité élevée et des arômes nerveux. Une combinaison unique et élégante qui fait du 2016 un millésime vraiment à part.

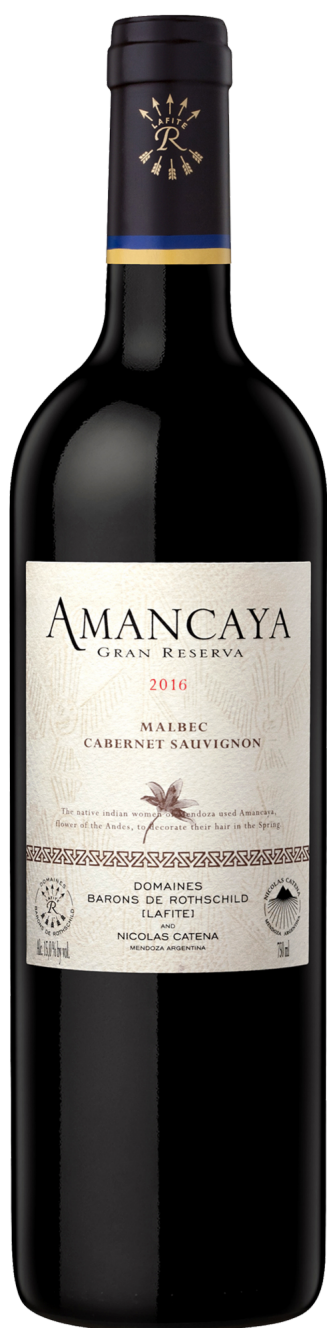
D'octobre à janvier, le niveau des précipitations a été nettement supérieur à la normale et la somme des degrés-jours, très en dessous des moyennes historiques pour cette période de l'année. De ce fait, la véraison a été retardée de près d'un mois. Février a cependant connu des records de température élevée et le mois de mars a été sec permettant de rentrer les vendanges dans d'excellentes conditions.

■ 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

Belle robe rouge rubis profond. Nez révélant des notes de fruits rouges, de café et de poivre noir. En bouche, ce vin offre une belle sensation d'arômes de prune, il est équilibré et offre une bonne longueur en finale. Ce vin d'une belle complexité réunit harmonieusement des arômes de fruits et d'épices dans un assemblage élégant de Malbec et de Cabernet Sauvignon.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 70%, Cabernet sauvignon 30%

Teneur en alcool : 13 % vol.

pH : 3.68

Acidité totale : 5.25 g/l