AMANCAYA 2019

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 : 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

Les températures en hiver sont restées stables avec néanmoins un débourrement précoce de quelques jours par rapport à d'habitude (le 5 octobre pour le Malbec). Quant à la floraison, la nouaison et la véraison, elles se sont bien produites aux dates attendues. Fort heureusement, les bonnes conditions climatiques se sont maintenues tout au long de la saison, avec peu de précipitations, notamment en mars (16 mm), période où la moyenne historique de précipitations est supérieure (30 mm). Ces conditions climatiques caractérisées par des jours ensoleillés et secs combinés à une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, ont favorisé la lente maturation du raisin et des tanins et permis de préserver une remarquable fraîcheur.

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

Robe rouge profonde, aux reflets rubis intenses.
Bouquet très fruité, avec des notes de groseille noire, de fraise, de fleurs et de menthe, puis des arômes de cassis, de graphite et de fève de café.
En bouche, le vin est équilibré et agréable, avec une belle texture et des tannins raffinés. Les saveurs fruitées en milieu de bouche font place à une finale longue et élégante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Malbec 64%, Cabernet sauvignon 36%
Teneur en alcool : 14.5 % vol.
pH : 3.68
Acidité totale : 5.20 g/l