

LOS VASCOS

CROMAS

SYRAH GRAN RESERVA 2019

A Los Vascos, génération après génération, nous nous consacrons au soin de nos vignobles et vergers, tout en préservant notre écosystème unique. Nous sommes engagés envers notre terre et le bien-être de notre communauté rurale. Ensemble, nous cultivons pour semer l'avenir.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Colchagua, Chili

Le vignoble s'étend de la chaîne côtière à la cordillère des Andes. Le climat méditerranéen et les terroirs exceptionnels de cette zone font de Colchagua une région unique au Chili pour la qualité de ses vins.

La propriété de Los Vascos est située au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud de Santiago, dans la zone la plus froide de Colchagua où les vignes bénéficient de la fraîcheur naturelle apportée par l'océan Pacifique.

Terroir : Les 4000 ha du domaine Los Vascos nous permettent de sélectionner le terroir le plus approprié à chaque cépage. Les meilleures Syrah du monde sont issues de sols granitiques et, nous avons cette chance, tous nos coteaux ont un sol granitique. C'est la raison pour laquelle nous avons cru au grand potentiel que représentait la culture de la Syrah à Los Vascos.

Depuis 1998 nous menons à bien diverses expériences avec ce cépage afin de mieux appréhender son comportement dans le vignoble et au chai. Les premières plantations de Syrah haut de gamme ont eu lieu en 2005 sur les collines de 'El Mirador'. A l'issue du premier millésime nous avons pu constater un potentiel supérieur à ce que nous envisagions. Nous avons de ce fait progressivement étendu le vignoble de cette zone à partir de 2009, jusqu'à atteindre 53 ha plantés exclusivement en Syrah. Au fil des ans, les résultats ont continué à nous ravir. Les vins trouvent leur équilibre, dévoilant de plus en plus l'expression unique de notre terroir, chaque site apportant ses atouts qui combinés à ceux des autres sites participent à une riche complexité.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Au travers du nom Los Vascos Cromas nous avons été inspirés par les couleurs de la nature qui reflètent le terroir et le savoir-faire des équipes de Los Vascos. Avec ce nouveau changement, le début de saison plus sec que d'habitude, a nécessité une irrigation précoce et la surveillance minutieuse du vignoble. Le défi majeur de ce millésime a essentiellement résidé dans les températures extrêmement élevées enregistrées fin janvier et début février (avec un pic culminant à 40,6°C). Fort heureusement, les nuits beaucoup plus fraîches avec un minimum record de 10,2°C, ont permis d'obtenir une maturité et un équilibre de grande qualité.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Le raisin étant d'une excellente qualité, il demandait une phase de fermentation en douceur avec une intervention réduite au minimum afin de bien conserver l'expression délicate du terroir.

Ce vin a été élaboré dans des cuves en acier inoxydable à des températures contrôlées entre 25°C et 27°C, suivi d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne français.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe pourpre avec des nuances violettes. Le nez expressif révèle des arômes de fleurs, notamment la violette, enrobés d'arômes de fruits rouges tels que la prune et la figue fraîche, et de notes épicées de poivre noir et d'anis. Boisé subtil sur fond de graphite, tabac et cèdre. Charmeur en bouche, ce vin présente une acidité équilibrée, des tanins fins, une belle sensation de volume, un corps parfait et une finale longue, autant de qualités qui témoignent du grand potentiel de ce vin et de toute sa délicatesse et élégance à venir. Un vin qui vous fait voyager au gré des croupes du domaine de Los Vascos.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Syrah 100%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,67

Acidité totale : 3,21 g/l

