



WINEMAKER RESERVE CABERNET SAUVIGNON - CARMÉNÈRE 2020

La culture est au cœur de nos préoccupations ; nous cultivons non seulement des vignobles, mais aussi notre rêve de transformer nos vastes terres en un écosystème fructueux produisant les vins chiliens les plus élégants. Nous sommes libres d'esprit, mais nous n'oublions pas notre héritage. Notre approche holistique englobe et protège tout le monde, depuis nos moutons qui éliminent les mauvaises herbes sans dévorer les précieux raisins jusqu'à nos artisans qui affinent des couteaux faits à la main pour entretenir soigneusement les vignes. Nous incarnons le paradoxe chilien : méticuleux dans notre travail, chaleureux et convivial dans notre personnalité. Nous sommes indépendants tout en étant fiers de cultiver notre communauté parce que nous sommes plus forts et plus heureux ensemble.



■ 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 : Pour bénéficier de toute l'expression de ce cépage emblématique du Chili, le vignoble a été planté sur les piémonts, là où les sols granitiques chauds et l'exposition privilégiée offrent des conditions optimales de maturation.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

La saison a débuté avec un hiver exceptionnellement chaud et sec, avec peu de jours de températures inférieures à zéro. Au cours du printemps, nous avons connu deux épisodes de gel qui ont affecté une partie des bourgeons et pousses, provoquant un éclaircissage naturel et donc des rendements plus bas, et une plus grande concentration des raisins. Tout au long de la saison, les températures ont continué à augmenter, atteignant des pics jusqu'à 37 °C à l'ombre pendant l'été. En conséquence, les vendanges ont commencé 20 jours plus tôt que d'habitude.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Les raisins sont égrappés avec le plus grand soin pour éliminer toutes les tiges et parties végétales, en évitant un broyage excessif et d'éventuelles amertumes provenant des pépins. Ils sont ensuite placés dans des cuves en acier inoxydable pour la fermentation. À la cave, chaque lot est vinifié séparément, nous permettant d'évaluer et de déguster en détail avant de réaliser l'assemblage final. Le Carmenère présent dans le mélange met en avant le fruit, apporte de la sucrosité, contribue à la couleur et à la douceur. Nous pratiquons une vinification bordelaise traditionnelle, en veillant à une extraction soignée et en maintenant des températures ne dépassant pas 28°C. Les macérations peuvent durer jusqu'à 25 jours, utilisant une extraction statique pour concentrer tout en préservant l'élégance. Après la séparation du vin et du marc, la fermentation malolactique a lieu dans des cuves en acier inoxydable. Le vieillissement s'effectue à 75% en fûts (dont 25% de fûts neufs) et à 25% en cuves de ciment. Cela nous permet d'atteindre un niveau précis de boisé dans le vin, préservant le fruit et la fraîcheur tout en augmentant la complexité.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rubis aux reflets grenat.

Au nez, le Carmenère se distingue par ses notes herbacées et épicées telles que le poivre, le poivron rouge et le safran. De son côté, le Cabernet Sauvignon apporte la base aromatique de fruits rouges tels que la prune et la cerise. Le tout est soutenu par l'élevage en fûts, qui ajoute des nuances de cèdre et de clou de girofle.

En bouche, ce vin se révèle élégant et équilibré, avec une bonne acidité et des tanins bien intégrés. Les tanins doux et soyeux du Carmenère complètent la structure plus imposante du Cabernet Sauvignon.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 75%, Carménère 25%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,58

Acidité totale : 3,19 g/l