

BRISANDES

CARMÉNÈRE ESTATE RESERVE 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

Ce millésime aura été marqué par des vendanges précoces précipitées, entre autres facteurs, par les conditions climatiques. La saison a démarré sur un hiver doux, peu pluvieux et accompagné de rares relevés de température négative. Les deux épisodes de gel qui se sont produits au printemps ont brûlé quelques mannes et bourgeons. Ce gel agissant comme une sélection naturelle des fruits a par la suite favorisé la concentration et amélioré la qualité des baies. Malgré ces deux jours de gel, les températures ont continué de grimper pendant le printemps et plus particulièrement pendant l'été. Les températures enregistrées ont atteint et même dépassé les 37°C à l'ombre avec une absence totale de pluie. Ainsi les vendanges se sont déroulées près de 20 jours plus tôt que d'habitude. Pour le millésime 2020, les raisins ont été récoltés vers la fin du mois de mars.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce Carménère est réalisé avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement à sa maturité phénolique. Suite au tri méticuleux et à l'égrappage, le raisin est mis en cuves en acier inoxydable pour la fermentation. Des remontages réguliers sont réalisés afin de garantir une extraction douce et progressive des tannins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est ensuite entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Robe profonde avec des reflets rubis.

Bouquet équilibré et complexe présentant plusieurs niveaux d'arômes, révélant des senteurs de fruits noirs comme les mûres et les prunes bien mûres, des notes grillées de noix de muscade, de graphite et le poivron rouge grillé typique du cépage.

En bouche, ce millésime présente quelques différences par rapport au Peralillo Carménère classique. D'une part, il offre une plus belle acidité, avec une sucrosité équilibrée, et d'autre part, les tannins sont plus présents, ce qui donne un vin plus juteux.

Un Carménère avec un bouquet de grande complexité, un caractère jeune mais équilibré en bouche et une finale séduisante.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Carménère 100%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,67

Acidité totale : 3,29 g/l

