



WINEMAKER RESERVE CABERNET SAUVIGNON - SYRAH 2019

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

Le manque de précipitations hivernales a rendu le début de la saison anormalement sec, nous obligeant à irriguer tôt et à surveiller le vignoble de très près.

Le plus grand défi de la saison 2019 a été les températures excessivement élevées de la fin janvier et du début février (jusqu'à 40,6°C). Heureusement, les nuits fraîches, avec un minimum record de 10,2°C, ont permis d'obtenir des raisins de grande qualité, avec une maturité et un équilibre optimaux.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

Ce grand vin est réalisé avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. La maturité des raisins est suivie de très près de sorte à obtenir l'équilibre optimal entre maturité phénolique et acidité. 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 tanins. 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 rubis avec des reflets rouge foncé.

Le nez est dominé par la syrah, avec des notes de fruits rouges tels que la framboise, la myrtille et la fraise, ainsi qu'une touche de violette. Le chêne apporte des arômes de vanille, de cannelle et d'amandes grillées, ce qui lui confère une plus grande complexité.

Le cabernet sauvignon domine en bouche, c'est un vin volumineux et structuré, avec des tanins finement ciselés qui contribuent à la persistance.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 75%, Syrah 25%

Teneur en alcool : 14,5 % vol.

pH : 3,56

Acidité totale : 3,27 g/l