

LOS VASCOS CHAGUAL

CABERNET SAUVIGNON 2022

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

S'étendant de la chaîne côtière aux contreforts de la cordillère des Andes, le climat méditerranéen et les terroirs privilégiés de Colchagua en ont fait un lieu de choix pour produire des vins de qualité au Chili. Le domaine Los Vascos se trouve au pied de la chaîne côtière, à 200 km au sud-ouest de Santiago, dans la partie la plus fraîche de Colchagua où les vignes bénéficient de l'influence rafraîchissante naturelle de l'océan Pacifique.

Terroir : Les sols, de profondeur moyenne, sont faits de sable et d'argile. Combinés à la brise venant du proche Pacifique, ils permettent une production de raisins frais et bien équilibrés.

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Un début de millésime caractérisé par des pluies modérées, légèrement inférieures à la normale, a été suivi par un printemps très froid. L'été a démarré fraîchement, mais progressivement les températures ont augmenté et sont restées très stables, ne dépassant pas 35°C pendant toute la saison, ce qui a permis d'obtenir une maturité idéale produisant des raisins d'un grand potentiel. Une récolte dont on parlera encore dans les années à venir.

■ ITINÉRAIRE DE VINIFICATION

La macération s'effectue jusqu'à 15 jours, en cherchant à maintenir l'expression du fruit sans négliger la structure typique du cépage. Le vin est ensuite stocké dans des cuves en ciment pour maintenir la fraîcheur et l'expression aromatique, caractéristiques du cépage.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

D'une couleur rouge rubis, il surprend initialement par son bouquet aromatique intense, dominé par les arômes de fruits : cerise noire, fraise, yaourt aux mûres et framboise. Des notes épicées de poivre noir et de laurier apparaissent ensuite, qui confèrent fraîcheur et complexité à l'ensemble. En bouche, il se distingue par son volume, avec des tanins délicatement, une acidité rafraîchissante, créant un vin juteux et persistant qui connaîtra une belle évolution en bouteille. Un vin qui reflète l'excellente qualité d'une récolte bénéficiant de conditions climatiques idéales.



INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon 100%

Teneur en alcool : 13.9 % vol.

pH : 3.56

Acidité totale : 3.4 g/l