



DÉGUSTATION

Intense couleur rouge grenat. Nez complexe. Notes intenses de fruits rouges, saveurs de café, de chocolat, provenant de son séjour en barriques de chêne. Volume en bouche, avec des tannins mûrs. Les arômes de fruits rouges et de café laissent place à une longue finale. Le tout est très équilibré.

RÉCOMPENSES

AWARDS 2013 93 pts - TIM ATKIN 2016
AWARDS 2012 94 pts - JAMES
SUCKLING 93 pts - WINE ADVOCATE
AWARDS 2011 92 pts - WINE
ADVOCATE AWARDS 2008 94 pts -
ARGENTINE REPORT TIM ATKIN 92
pts - JAMES SUCKLING Gold Medal -
MALBEC INTERNATIONAL
COMPETITION

CÉPAGE

90% Malbec - 10% Cabernet Sauvignon. Deux des plus grands cépages rouges représentatifs de l'Argentine - Le Malbec est devenu l'emblème de l'Argentine car il a su trouver les conditions idéales à son développement qualitatif en donnant des vins puissants et riches. Le Cabernet Sauvignon, d'origine bordelaise par ses facultés à transcrire le terroir nous apporte des arômes originaux.

VIGNOBLE

Terroir

Chacayes est issu des meilleures parcelles de notre vignoble du même nom se situant au pied de la Cordillère des Andes à 1100 m d'altitude, sur des sols caillouteux très drainants et peu fertiles, mélangés à des moraines volcaniques.

Densité de plantation

4166 et 7400 pieds/ha

Climat

Continental semi-désertique caractérisé par de faibles gelées et un fort ensoleillement. Précipitations moyennes annuelles de 200 mm essentiellement concentrées en été. Forte amplitude thermique jour/nuit (10°C la nuit, 40°C le jour en été).

Age moyen des vignes

16 ans. Le premier millésime est arrivé 6 ans après avoir planté les vignes.

Rendement

30 - 35 hL/ha.

Origine localisation

Vista Flores, Tunuyán, Alto Valle de Uco, Mendoza.

ELABORATION

Viticulture

Afin de tempérer la vigueur naturelle du Malbec, nous effectuons une taille courte à la fin de l'hiver puis, pendant l'été (janvier), nous procédons à des vendanges en vert de façon à favoriser la concentration et la maturation des raisins restants - La date de vendanges est définie sur analyse gustative.

Vendanges

Les raisins sont vendangés manuellement en cagette puis triés grain par grain sur une double table de tri par 2 équipes successives.

Vinification

Partiellement fermenté en barriques de chêne français de 400L avec système de rotation. Macération post-fermentaire d'un mois. Fermentation malolactique et bâtonnages hebdomadaire. Suppression de 40% des jus.

Élevage

24 mois d'élevage en barriques neuves de 225 Litres de chêne français.

LE MILLÉSIME

Ce millésime a été marqué par une année de précipitations largement au-dessus de la normale, dues au phénomène de la Niña dans le Pacifique. Les vendanges en rouge ont débuté début avril par les Malbecs et se sont achevées début mai par les Cabernets Sauvignons. Les maturités plus lentes ont permis d'obtenir plus d'arômes et de complexité. C'est un millésime pour lequel nous avons dû adapter la vinification en accentuant souvent les extractions pour libérer la couleur et la structure contenues dans les peaux. Nos vins sont très équilibrés en bouche et offrent de puissantes expressions aromatiques. Le millésime 2013 est marqué par une maturité lente et des rendements faibles sur nos vignobles (comme partout dans la zone de Mendoza), probablement le gage d'une grande qualité en perspective.