

PIEDRA NEGRA GRAN MALBEC 2013



DÉGUSTATION

Robe d'un rubis profond et dense. Des notes balsamiques et florales. On décèle des notes de prunes, caractéristiques des malbecs murs. L'entrée en bouche est puissante. Les notes boisées se marient avec celles de fruit noirs pour donner à cet assemblage une grande complexité. Une belle acidité soutient cette bouche jusqu'à sa longue finale balsamique.

RÉCOMPENSES

AWARDS 2012 91 pts - WINE
ADVOCATE AWARDS 2011 92 pts - TIM
ATKIN AWARDS 2009 92 pts - JAMES
SUCKLING 91 pts - WINE
ENTHUSIAST GOLD MEDAL -
MUNDUS VINI AWARDS 2008 93 pts -
JAMES SUCKLING

CÉPAGE

100% Malbec Le malbec est le cépage rouge emblématique de l'Argentine. Originaire du Sud-Ouest de la France, il a trouvé en Argentine un couple sol/climat parfaitement adapté. Il donne des vins puissants et riches en matière colorante.

VIGNOBLE

Terroir

Notre vignoble se situe au pied de la Cordillère des Andes, à 1100m d'altitude, sur des sols caillouteux très drainants et peu fertiles, mélangés à des moraines volcaniques.

Densité de plantation

4.500 pieds/ha

Climat

Continental semi-désertique caractérisé par de faibles gelées et un fort. 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

10 à 50 ans.

Rendement

30-35 hl/ha.

Origine localisation

Les 70% de Malbec Argentin proviennent à la fois du Sud de Mendoza à Agrelo et de La Consulta qui se situe au Sud de la Vallée de Uco. Le Cot provient de notre vignoble Chacayes.

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

La date des vendanges est définie sur analyse gustative, en général fin du mois d'Avril.

Vinification

Macération totale de plus de 7 semaines. Fermentation malolactique en barriques puis élevage pendant 3 mois dans ces mêmes barriques.

Élevage

15 mois d'élevage en barriques (225Litres) de chêne français avec soutirages réguliers. (50% barriques neuves, 50% barriques de 1e vin).

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.