

RESERVE RESERVE CHARDONNAY 2015

CÉPAGE

100 % CHARDONNAY - Cépage blanc de grande réputation originaire de Bourgogne. Aujourd'hui, il est le 2ème cépage blanc le plus planté en Argentine. Il donne des vins d'une incroyable richesse et complexité aromatique.

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

5000 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

15 ans.

Rendement

50hl/ha

Origine localisation

Finca Chacayes, Vista Flores, Valle de Uco, Mendoza.

ELABORATION

Vendanges

les raisins ont été récoltés manuellement dans des cagettes de 20 kg, la troisième semaine de février.

Vinification

Les raisins fermentent en barriques puis sont élevés sur lies pendant 6 mois avant d'être assemblés et clarifiés en cuve. Nous utilisons la méthode oxydative pour ce vin, la totalité fermente en barriques. Suite à la fermentation, le vin est élevé sur lies, nous effectuons des remontages réguliers pendant 6 mois, puis le vin est embouteillé après assemblage.

Elevage

6 mois en barriques de chêne français de premier vin.

LE MILLÉSIME

L'hiver fut sec et un début de printemps très précoce nous a surpris sur la fin de la taille et du liage des bois. Le début de saison s'annonçait donc extrêmement précoce. Le printemps fut chaud et relativement humide, ce qui a eu pour effet d'accélérer les cycles végétatifs de la vigne. Nous arrivions donc en janvier avec une avance moyenne de 15 jours sur les stades phénologiques normalement relevés. Cependant, le climat s'est rafraîchi dès fin janvier et, en un mois, nous avons retrouvé des maturités plus cohérentes.

DÉGUSTATION

Couleur dorée intense. Les fruits tropicaux se mélangent délicatement aux arômes minéraux et d'agrumes. Le chêne a doucement diffusé des notes de vanille et des pointes de tabac frais apportent richesse et complexité. Il est délicieux et offre une densité douce et profonde. Son retour est long et parfumé harmonisant les saveurs et les notes de chêne français.

