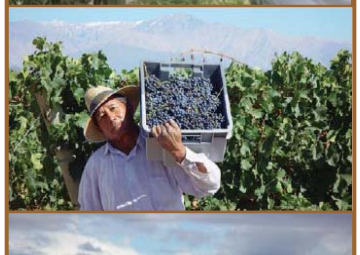

Clos de los Siete

MENDOZA

by Michel Rolland

2006

« Un millésime étonnant…

Chaque millésime a ses surprises. 2006 n'y déroge pas. Il se caractérise notamment par un débourrement tardif de tous les cépages par rapport aux années antérieures, dû aux chutes de neige tardives dans la dernière semaine de septembre et la première semaine d'octobre. Ce retard se retrouve également à la floraison.
Les températures régulièrement élevées à partir de janvier vont favoriser par la suite une véraison rapide, en seulement 10 jours.

Les journées chaudes en mars et avril sont à l'origine de la précocité des vendanges pour tous les cépages, sans trop d 'écart entre eux. Les très belles amplitudes thermiques qui caractérisent notre vignoble d'altitude ont une fois de plus une influence essentielle sur la richesse aromatique de nos vins de garde.
Les composants phénoliques et l'acidité naturelle parfaitement équilibrée, sont remarquables. Ils procurent des vins très denses en couleur, explosifs en bouche, avec une longue finale. La qualité remarquable du Malbec, « LE » cépage Argentin s'il en est, surpasse encore celle de 2005.

Le millésime 2006 est réellement surprenant. Sa très grande qualité confirme que l'Argentine a toutes les ressources naturelles pour se mesurer au plus haut niveau international, particulièrement avec un cépage aussi emblématique que le Malbec… »

Michel Rolland

Clos de los Siete 2006.

Lieu : Canton de Tunuyàn. A 120 km au sud de Mendoza.

Climat : Continental à faible pluviométrie (200 mm d'eau par an).

Sols : Sablo-argileux, avec présence importante de galets.

Altitude : 1100 m.

Superficies : 400 ha plantés, sur les 850 ha du Clos.

Taille des parcelles : de 1 à 3 ha.

Densité : 5500 pieds /ha.

Taille de la vigne : guyot double.

Conduite de la vigne : Palissage vertical, vendange verte, effeuillage.

Irrigation : Goutte à goutte géré informatiquement.

Vendange : Manuelle, en cagettes de 15 kg.

¤ Merlot du 15 au 28 mars
¤ Cabernet-Sauvignon du 31 mars au 4 avril
¤ Malbec du 17 mars au 3 avril
¤ Syrah : du 4 au 6 avril

Rendement : 30 hl/ha..

Tri : Double tri manuel (pré et post érafloir. Pas de foulage.

Convoyage : Par gravité uniquement. Sans Pompe.

Vinification :
Macération pré-fermentaire à froid avec carbo glace.
Remontage quotidien : 1 fois et demie le volume de cuve,
en début de fermentation, et la moitié en fin de fermentation.

Elevage : 10 mois : 2/3 en barriques neuves (100% chêne français) ; 1/3 en cuves.

Assemblage : 45% Malbec, 35 % Merlot, 10% Cabernet-Sauvignon, 10% Syrah.

Non collé, non filtré.