



Clos de los Siete

ARGENTINA
by Michel Rolland
2009



« Ce Millésime est marqué par un printemps relativement frais, mais surtout très sec (25mm enregistrés en octobre et novembre). Ces conditions assurent un débourrement satisfaisant, une croissance et une floraison réussies. Décembre et janvier sont également tempérés, bien que plus humides.

Dès la fin janvier, le développement du raisin bénéficie de très belles amplitudes thermiques jour/nuit et de précipitations limitées (56 mm pendant 3 mois). L'état sanitaire est excellent. Les raisins, très riches en couleur, présentent des maturités phénoliques et aromatiques remarquables, avec de très beaux équilibres sur l'ensemble des cépages du Clos : Malbec, Merlot, Syrah, Cabernet-Sauvignon et Petit Verdot.

Le Malbec étonne à nouveau par la qualité et la finesse de ses tanins soyeux, mais bien présents. Il donne (avec l'aide du Petit Verdot) un beau potentiel de garde à ce vin. Le Merlot révèle toute l'intensité et la finesse de son fruit, protégées par les températures sans excès de l'été. Le Malbec et le Merlot dominant dans l'assemblage contribuent grandement au charnu de la structure mais aussi au caractère aromatique intensément fruité en ce millésime.

Le Cabernet-Sauvignon renforce la structure par ses tanins bien mûrs alors que la Syrah contribue à la richesse de l'assemblage par son caractère et son équilibre tout particulier.

Compte tenu de l'élégance naturelle du vin nous avons choisi un élevage en barriques pour 70% des lots.

C'est un excellent millésime de Clos de Los Siete. »

Michel Rolland

Clos de Los Siete 2009



Lieu :	Vistaflores, Canton de Tunuyán. A 120 km au sud de Mendoza.
Climat :	Continental à faible pluviométrie
Sols :	Sablo-argileux, avec présence importante de galets; sols drainants
Altitude :	1100 m.
Superficies :	430 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.
Rendement :	34 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 :	11 mois : 70 % en barriques (100% chêne français: 1/3 bois neuf; 1/3 bois d'un an; 1/3 de deux ans); 30 % en cuves.
Assemblage :	57% Malbec, 15% Merlot, 15% Cabernet-Sauvignon, 10% Syrah, 3% Petit Verdot

Non collé, non filtré.

Note de dégustation : La robe, d'un grenat profond, est dense avec encore quelques reflets violacés. L'intensité du fruit marque la dégustation, avec un joli nez de baies mûres qui se développe en bouche par une belle complexité d'arômes de cassis, mûre, prune. L'ensemble garde toute sa fraîcheur avec une texture plaisante par sa rondeur. Des tanins très fins, épaulés par le bois fondu d'un élevage bien maîtrisé, soutiennent cette riche matière aromatique dans un parfait équilibre. Le tout s'achève en une finale longue et très harmonieuse. (Juin 2011)