

# Clos de los Siete

ARGENTINA

by Michel Rolland

2010

« Ce millésime est marqué par un printemps plus frais et plus sec qu'en 2009 (pluviométrie de 11mm et des moyennes de températures de 17,2°C en octobre et novembre). Ces conditions assurent une sortie et un débourrement très satisfaisants, suivis d'une floraison et nouaison tout à fait homogènes.

Décembre et janvier sont relativement secs, avec des températures modérées qui favorisent, parallèlement à un excellent état sanitaire, une véraison uniforme et rapide.

Dès le mois de février, le développement du raisin bénéficie de températures plus fraîches et de très belles amplitudes thermiques jour/nuit. Les précipitations sont limitées (59mm en février et mars). L'état sanitaire est excellent. L'ensemble des cépages de Clos de Los Siete bénéficie ainsi des meilleures conditions de maturation jusqu'à la fin des vendanges. Elles s'étalent de la mi-mars à la fin avril sous une très belle météo où les températures fraîches (13.3°C) amplifient les arômes et la couleur des peaux.

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 2010

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Lieu :</b>                 | Vistaflores, Canton de Tunuyán. A 120 km au sud de Mendoza.   |
| <b>Climat :</b>               | Continental à faible pluviométrie   |
| <b>Sols :</b>                 | Sablo-argileux, avec présence importante de galets; sols drainants  |
| <b>Altitude :</b>             | 1100 m.   |
| <b>Superficies :</b>          | 430 ha plantés, sur les 850 ha du Clos.   |
| <b>Taille des parcelles :</b> | de 1 à 3 ha.  |
| <b>Densité :</b>              | 5500 pieds /Ha.   |
| <b>Taille de la vigne :</b>   | guyot double.   |
| <b>Conduite de la vigne :</b> | Palissage vertical, vendange verte, effeuillage.  |
| <b>Irrigation :</b>           | Goutte à goutte géré informatiquement.  |
| <b>Vendange :</b>             | Manuelle, en cagettes de 15 kg.   |
| <b>Rendement :</b>            | 34 Hl/ha.   |
| <b>Tri :</b>                  | Double tri manuel (pré et post érafloir). Pas de foulage.   |
| <b>Convoyage :</b>            | Par gravité uniquement. Sans pompe.   |
| <b>Vinification :</b>         | Macération pré-fermentaire à froid avec carbo glace.<br>Remontage quotidien : 1 fois et demie le volume de cuve, en début de fermentation, et la moitié en fin de fermentation. |
| <b>Elevage :</b>              | 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.   |
| <b>Assemblage :</b>           | 53% Malbec, 17% Merlot, 18% Cabernet-Sauvignon, 11% Syrah, 1% Petit Verdot  |
| <b>Non collé, non filtré.</b> |   |

**Notes de dégustation :** Très belle couleur rouge dense, profonde, avec une tranche violacée. Le nez, bien typé Malbec, est marqué par le fruit mûr et les épices.

La bouche a une attaque souple ; le corps est plein, dense avec beaucoup de rondeur et un bel équilibre dans la fraîcheur.

La finale longue est soyeuse et aromatique.(Jan. 2013)