



Clos de los Siete



MILLÉSIME 2007

"Déjà la sixième vendange au Clos de los Siete! Qu'en est-il de notre pari du début : produire un grand vin sur cette terre où personne n'avait encore planté de la vigne, sur un dénivelé important, si proche de cette Cordillère des Andes salvatrice par la création d'un climat si particulier, mais toujours inquiétante par ses formations orageuses monstrueuses et le risque de grêle dévastateur ? Sur ces 6 récoltes, nous n'avons pas eu d'accidents majeurs préjudiciables à la qualité de l'ensemble du Campo.

Chaque millésime a ses particularités : le printemps 2007 a été humide, ce qui n'est pas habituel et pouvait inquiéter. La croissance rapide de la végétation en début de saison, grâce aux pluies, s'est avérée très positive. L'été s'est déroulé sans encombre, avec des températures sans excès. Ces conditions assurent de bons millésimes : la vigne « travaille » lentement et régulièrement favorisant la production de composés phénoliques de qualité, alors que sous les à coups de températures excessives les sucres domineraient. Les bonnes amplitudes thermiques permettent au vignoble de récupérer pendant ces nuits fraîches.

Les vendanges se sont étalées sur 45 jours environ, pour cueillir des raisins de grande expression, parfaitement sains, quelque soit le cépage. C'est un beau millésime pour le Merlot, avec une très belle intensité du fruit découlant des températures raisonnables de l'été. Ces conditions favorisent également la Syrah, qui est l'une des plus parfumées que nous avons produites. Le Malbec est encore une fois impressionnant par sa qualité aromatique ainsi que par la densité du tannin, sans aspérité. Le Cabernet Sauvignon a profité d'une très belle maturation jusqu'à son terme. Il apportera cette indispensable structure et noblesse au Clos de Los Siete.

Clos de Los Siete 2007 sera peut être l'assemblage le plus complet et le plus équilibré, avec cette touche aromatique plus marquée que d'habitude, grâce aux conditions climatiques très favorables de l'été à plus de 1 000 mètres d'altitude.

Nous avons gagné ce pari avec 6 millésimes très réussis et une montée en puissance de Clos de los Siete. Vistaflora est un vrai terroir de qualité." MICHEL ROLLAND



LIEU: Vistaflora, Canton de Tunuyán. 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: 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.

· Merlot du 25 mars au 3 avril

· Malbec du 7 avril au 21 avril

· Cabernet-Sauvignon du 23 au 25 avril

· Syrah du 22 avril au 24 avril

RENDEMENT: 34 hl/ha.

TRI: Double tri manuel (pré et post éraflage).

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.

ÉLEVAGE: 11 mois: 2/3 en barriques neuves (100% chêne français); 1/3 en cuves.

ASSEMBLAGE: 48% Malbec, 28% Merlot, 12% Cabernet-Sauvignon, 12% Syrah.

NON COLLÉ, NON FILTRÉ.