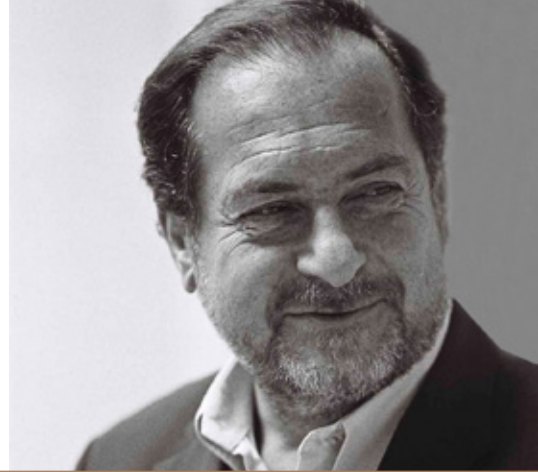


*Clos de los Siete*



## 2015, UN MILLÉSIME ATYPIQUE

«En raison des caractéristiques particulières de la saison 2014/2015, beaucoup la considèrent comme un millésime atypique à Mendoza. Contrairement aux années précédentes, l'hiver 2014 a été assez doux et on a rarement enregistré des températures inférieures à 0°C. Un printemps agréable, sans gelées tardives ou coups de vent importants, a permis une floraison et un débourrement uniformes. Le début de l'été a également présenté des températures agréables sans grands excès. Cependant, les précipitations en milieu et en fin d'été ont été d'un niveau bien supérieur aux moyennes de ces dernières années. Grâce aux sols rocailloux du terrain du Clos de los Siete et à sa pente nord-est marquée, l'eau a été bien drainée, ce qui a permis d'atténuer l'effet des pluies abondantes. Il a toutefois été nécessaire d'assurer un suivi des vignes plus étroit que d'ordinaire, avec davantage d'effeuillages et moins d'arrosage. Dans ces conditions, nos équipes d'œnologues et d'agronomes ont dû parcourir les vignes plus souvent que d'habitude afin de définir les dates de vendange, avec 10 à 15 jours d'avance en général selon le cépage. On se souviendra sans aucun doute de ces vendanges, d'abord et avant tout pour l'élégance et la fraîcheur des vins qui en sont issus.» **MICHEL ROLLAND**



**LIEU:** Valle de Uco; Vistaflores, Canton de Tunuyán (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:** 325 ha plantés, sur les 850 ha du Clos.

**TAILLE DES PARCELLES:** De 1 à 3 ha

**DENSITÉ:** 5 500 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 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.

**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:** 58% Malbec, 23% Merlot, 10% Cabernet-Sauvignon, 8% Syrah, 1% Petit Verdot.

**NON COLLÉ, NON FILTRÉ.**

**NOTES DE DÉGUSTATION:** «Dans une certaine mesure, la vendange 2015 me rappelle mon Bordeaux natal en raison du niveau élevé des précipitations. Et une fois de plus, le Malbec fait preuve de versatilité et s'exprime dans toute sa splendeur: représentant 58% de l'assemblage, on devine sa présence dans le séduisant rouge rubis aux bords violacés; et dans le nez, riche en arômes de violettes et de fruits rouges où la prune prédomine, complété ensuite par ces notes de fruits noirs et d'épices apportées par le Merlot bien mûr et le Cabernet Sauvignon. En bouche, l'attaque est agréable et douce; la texture au palais, pleine et charnue, d'un grand équilibre. La douceur du Malbec et du Syrah s'harmonise avec la structure tannique du Cabernet Sauvignon et du Petit Verdot, qui offrent une finale prolongée, persistante et délicieuse. L'élevage subtil en bois ne fait qu'apporter de la complexité à cet assemblage qui présente l'élégance typique des millésimes froids, ce qui augure d'un excellent potentiel de garde. Un spécimen à savourer, santé!»

**MICHEL ROLLAND**