



Clos de los Siete

2004

« La saison 2003/2004 a été marquée par la présence du vent caractéristique de la région : *el Viento Zonda*. Ce vent descend de la Cordillère des Andes et peut atteindre des rafales de 100 km/h. Il est chaud et sec, et peut soumettre la vigne à un stress important, ce qui dans le meilleur des cas peut avoir pour conséquence une désorganisation des palissages les mieux faits.

En année normale, ce phénomène se produit deux ou trois fois en novembre ou décembre. Mais cette année, les rafales sont revenues à la charge une bonne dizaine de fois avec pour conséquences: beaucoup de travail pour remettre en état le vignoble, et une petite récolte attendue à cause du stress qui s'est installé de la floraison à la nouaison. Heureusement, petite récolte n'est pas synonyme de mauvaise qualité. Au contraire, la maturation a été plus régulière, les baies ont été plus petites et certains cépages ont nécessité une intervention « chirurgicale » pour décompacter les grappes et rendre homogène la production de chaque pied. C'est cette homogénéité de la charge qui assurera aux parcelles cette régularité de maturité indispensable à l'élaboration de très bons vins.

Les vendanges, qui se sont déroulées dans d'excellentes conditions, ont été un peu plus tardives, en particulier pour le Merlot (très précoce en 2003). Pour les autres cépages: Malbec, Cabernet-Sauvignon et Syrah, la récolte a eu lieu aux mêmes dates que l'année précédente.

Le rapport marc/jus s'est avéré excellent, avec une véritable explosion de fruits dès la mise en cuve et la plus belle fraîcheur aromatique de toute l'histoire de *Clos de los Siete*. Une couleur impressionnante est enregistrée, avec un taux d'anthocyanes supérieur à la moyenne.

L'extraction a été instantanée, ce qui est le signe d'une très bonne maturité ; les macérations ont été courtes, afin de conserver au vin la fraîcheur, le fruité et le soyeux caractéristique des tannins de ce millésime. Des vins gourmands, denses et séduisants, qui font de 2004 un grand millésime pour *Clos de los Siete*. »

Michel Rolland



Lieu : Canton de Tunuyán. A 90 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.

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.

Superficies : 350 ha plantés, sur les 850 ha du Campo

Vendange : Manuelle dans des cagettes de 15 kg.

☐ Merlot du 15 au 25 mars ☐ Cabernet-Sauvignon du 16 au 22 avril

☐ Malbec du 22 mars au 8 avril ☐ Syrah : du 13 au 16 avril

Rendement : 30 hl/ha.

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

Convoyage : Par gravité uniquement. Pas de pompage.

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.

Cuvaison de 35 jours

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

1/3 en cuves.

Assemblage : 50 % Malbec, 30 % Merlot, 10% Cabernet-Sauvignon, 10% Syrah.

Non collé, non filtré

Volume : 400 000 bouteilles