



Clos de los Siete



MILLÉSIME 2016

2016, l'année marquée par « El Niño »

On se souviendra de la vendange de 2016 comme une des vendanges les plus difficiles depuis le lancement de notre projet de Clos de los Siete, en raison des caprices de « El Niño ». Ce phénomène est un épisode climatique qui s'installe sur l'hémisphère sud tous les 4 ou 6 ans et qui engendre des conditions d'humidité et de pluie plus importantes que la normale. Ce phénomène a commencé à se manifester pendant l'hiver 2015 avec une augmentation notable des chutes de neige dans la cordillère des Andes. Les pics enneigés proches de nos vignobles sont restés visibles jusqu'à l'été. Au mois de septembre, les premières gelées tardives sont apparues avant le bourgeonnement, provoquant une baisse des rendements, en particulier dans les parcelles de Malbec. Le printemps s'est poursuivi avec des températures moyennes et des niveaux de précipitations élevés qui se sont maintenus jusqu'en janvier et février. Pendant la saison des vendanges, le climat a été inhabituellement froid : Les vendanges 2016 font partie des années les plus froides de ces 30

dernières années, à tel point que notre région, habituellement classée en zone III dans l'échelle de Winkler, est passée en zone II. Ces températures basses, combinées à des rendements inférieurs et à la diminution des précipitations aux mois de mars et d'avril, ont permis de maintenir un bon état sanitaire du vignoble, ce que ne laissait pas augurer le début de la saison. Cette année aura également été l'année des vendanges les plus courtes que nous ayons connues. Elles ont débuté deux semaines plus tard qu'en temps normal et se sont terminées une semaine avant la fin habituelle, juste avant les premières chutes de neige de l'automne.



LIEU: Valle de Uco; Vistaflora, 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: 1.100 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: 29 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: 54% Malbec, 18% Merlot, 12% Cabernet-Sauvignon, 12% Syrah, 3% Petit Verdot, 1% Cabernet Franc.
NON COLLÉ, NON FILTRÉ.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

"La dégustation de ce Clos de los Siete 2016 est sans aucun doute une surprise agréable et elle nous permet d'apprécier d'autant plus les conditions de notre chère Vallée d'Uco. Ce millésime atypique en raison des températures basses et des précipitations élevées qu'il a connu, laisse percevoir un vin d'une expression aromatique intense et d'une grande fraîcheur en bouche. L'assemblage élégant de couleur rouge rubis intense nous surprend par des arômes de mûre, de prune et de fleurs épicées. En bouche il se révèle équilibré, frais et avec une agréable acidité typique de la saison, qui lui confère un grand potentiel de garde. Pour ce millésime, le Cabernet Franc fait à nouveau partie de l'assemblage et bien qu'il n'en représente que 1 %, il apporte une touche épicée agréable en bouche." **MICHEL ROLLAND**