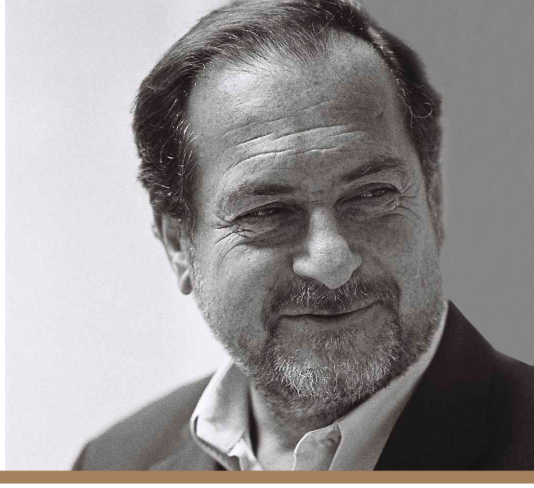
Clos de los Siete



Vendage 2018

2018, une des plus belles vendanges de ces 30 dernières années.

« 2018 est un grand millésime dans la Vallée d'Uco. L'année a connu un climat particulièrement sec et frais, marqué par des amplitudes thermiques record, notamment en mars et avril. Ces conditions climatiques ont permis d'accélérer la maturation des baies, tout en favorisant la concentration des anthocyanes et des tanins sur les peaux des raisins, au profit d'une exceptionnelle qualité des vins.

L'hiver 2017 a été doux et sec, avec peu d'épisodes orageux. Ce temps clément et sec s'est poursuivi au printemps, avec quelques rares gelées mi-octobre et sans épisodes de « Zonda » (vent chaud qui descend de la Cordillère des Andes). L'été a débuté par un temps chaud puis les températures se sont rafraîchies en février, mars et avril, grâce à l'effet sur les Andes du refroidissement du Pacifique. Ce phénomène conjugué aux faibles précipitations, inférieures d'environ 30 % par rapport à la moyenne historique, a permis d'atteindre un équilibre optimal entre l'expression aromatique du fruit et une belle acidité naturelle.

Les vendanges, précoces de deux semaines, se sont déroulées avec un parfait état sanitaire de la vigne. Les taux de sucre et de polyphénols obtenus étaient excellents et se sont traduits par une belle fraîcheur et concentration des jus. »

Lieu: Valle de Uco; Vistaflores, Cantón 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: 55% Malbec, 19% Merlot, 10% Cabernet-Sauvignon, 12% Syrah, 2% Petit Verdot , 2% Cabernet Franc.
Non collé, non filtré.

Notes de dégustation:

« Clos de los Siete 2018 présente une jolie robe d'un rouge profond avec des éclats rubis. Au nez, l'expression aromatique est intense et complexe avec des notes de fruits noirs, mûre et myrtille et des notes florales associées à de subtiles touches épicées. La bouche est ample, soyeuse et gourmande. Cet assemblage nous surprend par son bel équilibre entre des tanins présents et ronds, l'intensité du fruit, une bonne tension. Ce vin a une fraîcheur caractéristique et une belle longueur en bouche. Un grand vin de garde, complexe, élégant et séducteur. - **Michel Rolland**