



Clos de los Siete



MILLÉSIME 2019

2019, un autre grand millésime dans la Vallée de Uco

« Le millésime 2019 se caractérise par une météo plus sèche et des températures plus fraîches que la moyenne historique. Les baies plus petites mais plus concentrées ont permis d'obtenir des vins plus complexes avec une meilleure concentration d'arômes, de saveurs et de couleur.

Le printemps fut sec, sans subir les assauts violents du vent Zonda. La semaine de froid connue en octobre (en dessous des moyennes de saison) a entraîné une légère diminution du nombre des baies durant la nouaison. L'été a suivi avec des températures modérées, même si une vague de chaleur intense a été enregistrée fin janvier, début février. Face à ces conditions, la vigne se protège en allant chercher l'eau dans les profondeurs du sol. Afin d'aider la vigne, nous avons cherché à développer un système de racines profondes grâce à un bon travail des sols et une bonne gestion de l'irrigation. Le temps chaud et sec avec une grande amplitude thermique des mois de mars et d'avril a favorisé la maturité poly phénolique des baies permettant d'atteindre une grande qualité pour tous les cépages, même si les « stars » du millésime sont sans aucun doute le malbec et le cabernet franc. »



LIEU: Valle de Uco; Vistaflores, 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: 49 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: 50% Malbec, 24% Merlot, 11% Syrah, 7% Cabernet-Sauvignon, 5% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot.

NON COLLÉ, NON FILTRÉ.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

"De couleur rouge violacée, Clos de los Siete 2019 dégage des notes aromatiques intenses et fraîches très attirantes combinées à de légères notes épicées. Le millésime sec et frais a favorisé une belle concentration des tanins ainsi qu'une agréable acidité apportant une jolie structure à l'ensemble. La bouche est élégante, soyeuse avec des notes de fruits rouges et une touche minérale. C'est un vin très expressif avec un grand potentiel de garde." **MICHEL ROLLAND**