



Clos de los Siete



MILLÉSIME 2020

2020, une année de défis.

« Le millésime 2020 a été marqué par des vendanges précoces de 2 à 3 semaines et par le début de la pandémie.

Suite à un hiver caractérisé par une diminution de l'enneigement, le printemps a été froid et sec avec un cumul de degrés jour moins important, sans toutefois d'importants épisodes de gel ou de Zonda pendant la floraison. La hausse des températures a été rapide en novembre, marquant le début d'un des étés les plus chauds de ces dernières décennies. Avec un niveau de précipitations faible et concentré sur un nombre réduit de jours, le millésime a connu un climat sec dans l'ensemble. Ces facteurs ont favorisé la concentration rapide en sucres et nous ont contraints à réduire la durée des vendanges.

Grâce au travail réalisé dans le vignoble visant à maintenir une bonne hydratation de la vigne et à la protéger du soleil de l'après-midi, nous avons pu obtenir un excellent équilibre avec une belle acidité.

Le confinement obligatoire en Argentine qui a débuté le 20 mars n'a pas eu d'impact sur le déroulement des vendanges mais il nous a obligés à redoubler d'efforts pour mener à terme les vendanges en peu de jours, tout en veillant à la protection de notre personnel.

Dans un contexte inédit, ce millésime aura été celui de tous les défis mais l'engagement de notre équipe aura porté ses fruits : nous avons réussi à produire des raisins d'une excellente qualité qui donneront naissance à de grands vins. »



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: 55% Malbec, 16% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

NON COLLÉ, NON FILTRÉ.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

« Le terroir extraordinaire de Clos de los Siete, aux sols argilo-sableux complétés d'une bonne densité de galets et de sols drainants, a pour particularité de contenir la croissance des vignes et d'assurer une maturité parfaite. Le millésime 2020 présente une robe d'un rouge rubis profond, des arômes de fruits noirs et de prune associés à des notes florales délicates. La bouche est à la fois puissante et plaisante, avec une belle longueur sur des tannins élégants et soyeux. » **MICHEL ROLLAND**