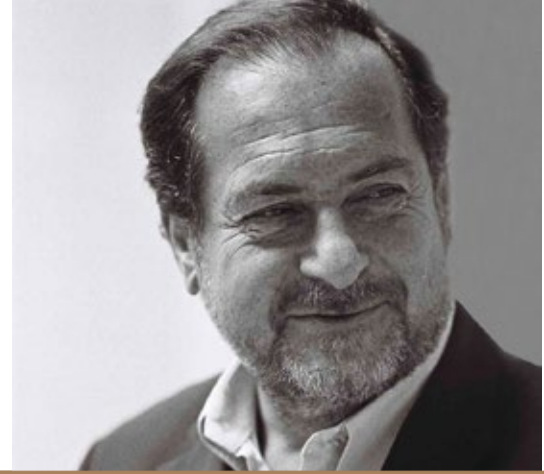


*Clos de los Siete*



## MILLÉSIME 2005

«Les conditions qui ont caractérisé la saison 2004/2005 resteront dans nos mémoires. Si des gelées tardives ont affecté le sud de la province de Mendoza réduisant les prévisions de récoltes, nous nous sommes réjouis du choix de l'altitude, les déniveles importants et la proximité des Andes ont protégé le vignoble de ces accidents climatiques. L'amplitude thermique, qui est de loin la plus importante de tous les vignobles argentins - qualité que j'ai toujours considérée comme caractéristique de la région- conduit à des vins très typés et au potentiel de vieillissement important. Le Malbec m'aura une fois de plus surpris en ce millésime, avec une couleur intense, des tanins et une personnalité étonnante. C'est assurément LE cépage de l'Argentine. Une légère coulure au printemps a régulé naturellement son rendement pour conduire à des vins d'une excellente d'une excellente qualité. L'été long et sec nous a permis d'obtenir une très belle maturité des polyphénols sur l'ensemble des cépages, avec un cycle de maturation plus long que d'habitude: nous vendangions encore nos Cabernet-Sauvignon début mai. Ces conditions nous ont permis de parfaitement planifier et conduire les vendanges. Les vinifications ont été réel plaisir avec, dès les macérations à froid, une explosion d'arômes et une diffusion de couleurs impressionnantes. Elles ont conduit à des vins complexes et équilibrés, fruités et explosifs en bouche. La vendange 2005 à Clos de los Siete comptc assurément parmi les millésimes inoubliables et démontre une fois de plus le potentiel de l'Argentine à produire de Grands Vins.» **MICHEL ROLLAND**



**LIEU:** Canton de Tunuyán. A 120 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.

**SUPERFICIES:** 400 ha plantés, sur les 850 ha du Campo.

**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.

**VENDANGES:** Manuelle, en cagettes de 12 kg.  
Merlot du 13 au 31 mars.  
Cabernet-Sauvignon du 28 avril au 5 mai.  
Malbec du 4 avril au 25 avril.  
Syrah: du 25 au 28 avril.

**RENDEMENT:** 34 hl/ha.

**TRI:** Double tri manuel (pré et post éraflor).  
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.

**ELEVAGE:** 10 mois : 2/3 en barriques (100% chêne français); 1/3 en cuves.

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

**VOLUME:** 600.000 bouteilles.

**NON COLLÉ, NON FILTRÉ.**