



Clos de los Siete



MILLÉSIME 2013

"Un printemps relativement clément, avec des températures modérées de septembre à octobre, favorise une bonne sortie. Des ébourgeonnages soignés sont effectués pour une meilleure maîtrise des rendements. La floraison s'effectue de manière homogène et rapide pendant un mois de novembre doux, bien ensoleillé et sec.

Pendant l'été, le mois de janvier est chaud et humide. Mais, grâce aux bonnes conditions météorologiques du mois de février, l'état sanitaire du vignoble se maintient sur le feuillage et le fruit.

Les températures douces, associées à de bons ensoleillements et des amplitudes thermiques jour/nuit marquées en mars et avril, favorisent une maturation du raisin régulière avec une jolie acidité, une bonne concentration d'arômes et une très belle matière colorante. L'absence de pluies pendant la plus grande partie de cette période assure des vendanges aisées pour l'ensemble des cépages incluant les plus tardifs (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah et le Petit Verdot).

L'année relativement fraîche pendant tout le cycle végétatif conduit à des équilibres acides/sucres très favorables et de belles concentrations en arômes et en polyphénols. Ce millésime qui réunit de bonnes conditions climatiques, un terroir de grande qualité et un soin méticuleux apporté au vignoble fait ressortir le caractère unique et exceptionnel du Clos de Los Siete."

MICHEL ROLLAND



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: SUPERFICIES: 1 100 m.

TAILLE DES PARCELLES: 325 ha plantés, sur les 850 ha du Clos. 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: 34 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.

ÉLEVAGE: 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: 53% Malbec, 23% Merlot, 12% Cabernet-Sauvignon, 8% Syrah, 4% Petit Verdot.

NON COLLÉ, NON FILTRÉ.

NOTES DE DÉGUSTATION:

« Avec sa robe attrayante d'un violacée profond, aux reflets pourpres intenses typique du Malbec, Clos de Los Siete 2013 révèle l'excellente qualité des raisins de ce terroir de Vista Flores.

Au nez, le vin offre une très belle expression aromatique d'épices, de fruits avec une minéralité bien marquée. Nous pouvons percevoir les délicates notes de prune et de fruits noirs élégamment associés à des épices, du piment et de subtils arômes de tabac blond typiques de l'élevage en chêne français.

En bouche, le vin surprend par son attaque harmonieuse et douce se prolongeant en une bouche intense, charnue, pleine, d'une grande finesse. Un vin ample, savoureux et très équilibré. L'assemblage de 2013 assure cet excellent équilibre et une longue finale. Même si par sa structure et ses équilibres Clos de Los Siete 2013 est un vin de garde, il sera bien difficile de ne pas céder rapidement aux charmes de ses saveurs et de ses arômes intenses!»

MICHEL ROLLAND