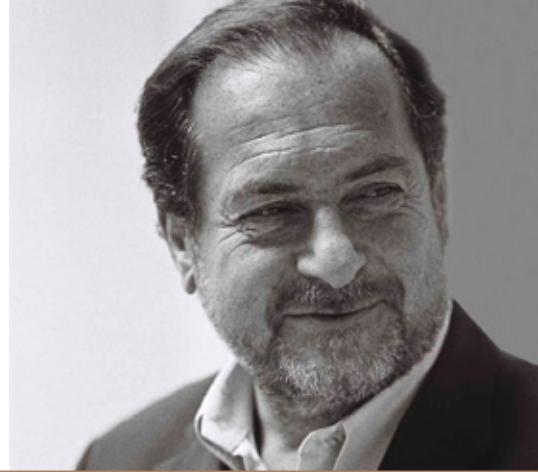


Clos de los Siete



MILLÉSIME 2014

Un millésime de contrastes

Après une saison hivernale froide, des gelées au début du printemps (Septembre) viennent perturber le débourrement et le développement des inflorescences. Plus tard, les épisodes de 'Zonda' (vent chaud) durant la floraison ont pu occasionner du millerandage sur certains cépages.

L'été est chaud, avec des températures nettement supérieures à la moyenne, et des journées parfois caniculaires entre décembre et janvier. Le temps change avant, et pendant les vendanges, avec une baisse des températures et l'arrivée des pluies. Ces conditions favorables à la vigne assurent un bon niveau de sucres et une belle concentration de l'acidité, donnant de beaux équilibres dans les baies. Cette fraîcheur est par ailleurs entretenue par des brises descendant des montagnes en soirée, phénomène rare à cette période de l'année. Ce millésime est sans aucun doute le millésime de tous les contrastes et il a fallu relever bien des défis tout au long de l'année. Mais, grâce au suivi attentif et à une bonne conduite du vignoble, nous avons obtenu des vins d'une grande fraîcheur avec une merveilleuse concentration, qui annoncent un exceptionnel potentiel de garde. MICHEL ROLLAND



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: 34 hl/ha.

NOTES DE DÉGUSTATION:

«Ce treizième millésime de Clos de los Siete met à nouveau à l'honneur le malbec qui nous enchante par son bouquet à la fois gourmand et complexe. La robe dense au reflet bleuté préfigure un vin exotique et séducteur qui invite à le déguster. Le nez très net dévoile d'intenses arômes de fruits d'une grande fraîcheur. Le vin en bouche frappe par l'élégance de ses tannins ronds et un charnu soutenu par une bonne acidité. La finale, longue et agréable s'accompagne d'arômes intenses aux notes plus épicées que fruitées du Cabernet-franc présent dans l'assemblage.

Un millésime de Clos de Los Siete à nouveau surprenant par son élégance et son charme!»

MICHEL ROLLAND

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: 54% Malbec, 18% Merlot, 13% Cabernet-Sauvignon, 8% Syrah, 4% Cabernet-Franc, 3% Petit Verdot.

NON COLLÉ, NON FILTRÉ.