



Clos de los Siete



MILLÉSIME 2017

2017: Une grande année malgré de faibles rendements

Après un hiver tempéré, aux températures légèrement plus chaudes que la normale et un peu plus sec (conséquence du phénomène météorologique El Niño), le printemps fut sec et particulièrement frais avec des épisodes de gel qui ont nettement impacté les rendements.

Le Malbec, particulièrement sensible à la coulure et au millerandage, a été le plus affecté par ces conditions météo.

Les vendanges se sont bien déroulées. En avance d'une à deux semaines sur la normale, elles succèdent à un été plus sec, aux températures modérées malgré quelques épisodes plus chauds, qui a maintenu le vignoble dans un excellent état sanitaire.

Le millésime 2017 est donc un millésime à faible volume suite aux gelées de printemps, puis d'une météo plus sèche et fraîche que la normale.

Cependant, les effets très positifs de cette baisse de rendement sont une bonne concentration des baies, avec de belles intensités aromatiques, et un ensemble présentant une jolie fraîcheur.



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: 29 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: 52% Malbec, 21% Merlot, 15% Syrah, 7% Cabernet-Sauvignon, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc.

NON COLLÉ, NON FILTRÉ.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION:

"Clos de los Siete 2017 présente une robe d'un rouge profond avec des éclats pourpres caractéristiques du Malbec. L'expression aromatique au nez est intense et complexe avec de subtiles notes de fruits et d'épices. En bouche, les tanins fins sont mûrs et soyeux associés à une agréable fraîcheur. Ce vin à la structure équilibrée, au corps plein et à la belle fraîcheur caractéristique est dans le style charmeur et élégant que l'on retrouve toujours dans Clos de Los Siete." **MICHEL ROLLAND**