

# GRAN ARAUCANO CABERNET-SAUVIGNON 2013

Les frères Jacques et François Lurton créèrent ce vin en 1997 à partir de raisins de très vieilles vignes situées dans la vallée de Colchagua autour du village de Santa Cruz. Ce vin fut décrit en son temps comme un des premiers "Grands" du Chili. Il est d'ailleurs, aujourd'hui, reconnu parmi les meilleurs Cabernets du pays. Ce vin est une icône.



## CÉPAGE

100% Cabernet-Sauvignon

## VIGNOBLE

### Terroir

Sablo-Argileux et argilo-graveleux.

### Densité de plantation

Différentes densités : des parcelles à 3000 pieds/ha, d'autres à 4500 pieds/ha.

### Climat

Continental avec influence pacifique très marquée. Grande amplitude thermique pouvant atteindre 30°C (en automne les brumes côtières s'engouffrent, refroidissant les baies).

### Age moyen des vignes

15-20 ans.

### Rendement

25-35 hl/ha

### Origine localisation

En 1997, Jacques et François découvrent différentes parcelles de vieilles vignes de Cabernet Sauvignon, franc de pied (sans porte-greffe), proches du village de Santa Cruz dans la vallée de Colchagua. Avec des raisins d'une rare concentration, ces vignes sont tout naturellement devenues le berceau du Gran Araucano Cabernet-Sauvignon. Aujourd'hui, nous les avons complétées par des vignes situées à côté du village de Lolol et dans la vallée d'Apalta.

## ELABORATION

### Vendanges

Manuelles en caquettes avec sélection des raisins sur double table de tri.

### Vinification

Macération préfermentaire à froid pendant 5 jours puis fermentation alcoolique avec remontages et pigeages réguliers. Macération postfermentaire de 7 à 8 jours pour acquérir une structure tannique toute en finesse. Fermentation malolactique en cuve sur une durée assez courte entre 8 et 10 jours.

### Elevage

18 mois en barrique bordelaise (70% barriques neuves, 30% barriques de 1er vin).

## LE MILLÉSIME

Dans un contexte d'année pluvieuse, avec des maturités longues, le millésime 2013 a une semaine à deux semaines de retard par rapport à une année normale. Après un hiver très sec placé sous le signe du phénomène climatique La Niña, le printemps fut marqué par son corollaire, El Niño. Celui-ci a eu pour effet de nous apporter des pluies durant la période de croissance de la vigne, fait rarement vu au Chili ! Cette ambiance acide naturelle (qui semble être un signe du millésime) et les basses températures ont permis aux levures de développer des arômes puissants, très élégants et de faire des vins avec une très belle minéralité. La récolte est bonne en quantité, s'inscrivant dans la tendance générale du pays.

## GRAN ARAUCANO

CABERNET SAUVIGNON  
COLCHAGUA VALLEY  
CHILE



## DÉGUSTATION

Magnifique et intense couleur rouge aux reflets cerise. Nez très aromatique, marqué par un fruit intense, cassis frais et de complexes notes de thym et garrigue. La bouche est puissante, enrobée par des tannins concentrés mais tout en finesse. La finale est très longue, aromatique et complexe.

## SUGGESTIONS

Agneau, filet de porc, filet de boeuf au romarin, fromages.

## TEMPÉRATURE

17-18°C

## CONSOMMATION

7-10 ans.