

CLOS DE LOLOL SINGLE VINEYARD RED BLEND 2013

CLOS DE LOLOL est un assemblage de nos meilleures "cuvées" de Carménère, de Syrah, de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc. Chaque zone de notre vignoble de Lolol développe des caractères fruités différents qui permettent, en les assemblant, de créer des vins très complexes et d'exprimer vraiment l'essence du terroir de Lolol.



DÉGUSTATION

Belle couleur pourpre, rouge profond. Nez aux parfums de mûre, de feuille de tabac, de cerise noire, de clou de girofle et d'épices. Complexe et intense. En bouche, l'attaque est ample, avec un équilibre onctueux et une acidité offrant beaucoup de finesse. Structure tannique très souple et très concentrée.

SUGGESTIONS

Carré d'agneau, filet de boeuf au romarin, fromages.

RÉCOMPENSES

92 pts : JAMES SUCKLING

TEMPÉRATURE

17-18°C

CONSOMMATION

10 ans.



CÉPAGE

VIN ORGANIQUE : Syrah 35% - Carmenere 25% - Cabernet Franc 20% - Cabernet 15% - Petit Verdot 5%

VIGNOBLE

Terroir

Vignoble 100% originaire de Lolol, notre terroir idéal: des colluvions lentement érodés d'un massif granitique de diorite (roche métamorphique) résultant une importante pierrosité, un sol profond, très aéré et donc apte à être amplement exploré par les racines. L'exposition Nord-Ouest, amplifiant l'irradiation reçue par les feuilles, favorise une maturation optimale.

Densité de plantation

5000 pieds/ha.

Climat

Continental avec influence Pacifique très marquée. Grande amplitude thermique pouvant atteindre 30°C. Hivers doux et étés assez chauds et secs. Période de pluie concentrée dans les 3 mois d'automne, pluviométrie moyenne annuelle de 600mm.

Age moyen des vignes

13 ans.

Rendement

6 t/Ha (=42 HI/Ha).

Origine localisation

A travers ce vin, nous essayons d'extraire la quintessence du terroir de la vallée de Lolol. Nous cultivons les Cabernets et les Carménères avec des rendements extrêmement faibles pour obtenir une concentration exceptionnelle et une typicité forte.

ELABORATION

Vendanges

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

Vinification

Vinification séparée de chaque cépage, laissant s'exprimer tout le potentiel de chaque variété avec des fermentations à des températures moyennes de 25°C et de longues macérations en cuves ciment de 30 et 35 jours.

Elevage

100% en barriques de chêne français de 1 et 2 vins.

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.