

CLOS DE LOLOL WHITE BLEND 2016

CLOS DE LOLOL est un assemblage de nos meilleures "cuvées" de Sauvignon Blanc avec un zeste de Chardonnay. Chaque zone de la Vallée de Colchagua développe des caractères fruités différents qui permettent, en les assemblant, de créer un vin blanc équilibré et aromatique.



DÉGUSTATION

Robe légèrement soutenue aux reflets dorés. Nez très expressif, arômes de pêche jaune, de fruits tropicaux avec des notes d'épices douces. La bouche est très ronde, généreuse, équilibrée par une belle acidité. Finale longue et fraîche, d'une grande complexité.

SUGGESTIONS

Apéritif, écrevisses sauce américaine, foie gras.

RÉCOMPENSES

92 pts : JAMES SUCKLING

TEMPÉRATURE

12-14°C

CONSOMMATION

1-3 ans



annuelle de 600/800 mm.

Age moyen des vignes

15 ans.

Rendement

8 T/Ha (=60 hL/Ha).

Origine localisation

A travers ce vin, nous essayons d'extraire la quintessence de notre terroir de la vallée de Lolol.

ELABORATION

Vendanges

Manuelles en cagettes. Les deux cépages sont ramassés à la main en cagette à maturité (tôt le matin).

Vinification

Les raisins sont triés sur table et pressés après une macération de 8 heures dans le pressoir. Le moût est débourbé en cuves (durant 24 heures) puis soutirés toujours très troubles et envoyés en barriques (1/3 neuf, 1/3 barrique de 1 an, 1/3 barrique de 2 ans) pour y fermenter 15 à 20 jours (levures indigènes).

Élevage

Une fois la fermentation terminée, sulfitage et élevage sur lies fines pendant 2 à 3 mois pour nouveau soutirage et repos sur lies très fines pendant 6 mois.

LE MILLÉSIME

Après plusieurs années de sécheresse, les pluviométries hivernales sont (enfin) revenues dans des valeurs normales, autour de 550 mm. Ceci nous a assuré des réserves en eaux suffisantes tout au long de la saison. Le printemps fut marqué par plusieurs épisodes pluvieux qui nous ont obligés à être attentifs à la vigne. Des travaux en verts rigoureux couplés à des applications de préparations biodynamiques nous ont permis d'atteindre la maturité avec d'excellentes conditions sanitaires dans le respect des exigences de la viticulture biologique. L'été fut particulièrement chaud au Chili, cependant le micro-terroir de Lolol combiné à nos pratiques viticoles en biodynamie nous permet de préserver la fraîcheur et d'exprimer la grande minéralité du terroir de Lolol.

CÉPAGE

VIN ORGANIQUE 70% Sauvignon Blanc, 30% Chardonnay.

VIGNOBLE

Terroir

Notre propriété de Lolol : des colluvions lentement érodées d'un massif granitique de diorite (roche métamorphique) résultant une importante pierrosité, un sol profond mais pauvre, 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

6500 pieds/ha.

Climat

Océanique avec forte influence Pacifique. Hivers doux, étés assez chauds et secs. Période de pluie concentrée sur la fin de l'automne et l'hiver, pluviométrie moyenne