

CARO

MENDOZA, ARGENTINA

CARO 2016

L'idée d'un partenariat entre les familles Rothschild et Catena est née en 1999. La famille Catena produit des vins depuis trois générations. Leur grande connaissance des terroirs de haute altitude de Mendoza les place parmi les producteurs de Malbec les plus réputés d'Argentine.

En associant l'expertise inégalable des Domaines Barons de Rothschild (Lafite) dans la production d'un grand Cabernet Sauvignon, l'objectif de cette alliance est d'élaborer un vin combinant les cultures française et argentine et les deux cépages signature de chaque famille.



■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : Mendoza

Située au pied des sommets enneigés de la cordillère des Andes, la région de Mendoza est connue comme étant la meilleure région viticole d'Argentine. Plantés sur des plateaux d'altitude entre 800 et 1200 m, les vignobles de Mendoza figurent parmi les plus hauts du monde. Protégée de la pluie à l'ouest par les montagnes et la Pampa à l'est, c'est une région très aride. Les vins de Mendoza doivent leur caractère à l'ensoleillement exceptionnel dont jouissent les vignobles et aux grandes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit.

Terroir: Le vignoble de CARO s'étend sur une parcelle de 8 hectares située à Altamira, dans la Vallée d'Uco, au Sud de Mendoza.

Les vignes sont plantées à 1000 m d'altitude, sur l'ancien lit alluvial de la rivière Tunuyán.

■ PRESENTATION DU MILLESIME

Le millésime 2016 fût le plus froid de toute l'histoire, le débourrement coïncidant avec les températures les plus basses enregistrées sur Mendoza ces 50 dernières années. Le temps frais et humide a persisté jusqu'au mois de janvier ce qui a retardé le cycle végétatif d'au moins un mois. Fort heureusement, les conditions climatiques ont été plutôt clémentes de février à mars, avec des températures douces et un temps sec. Ces conditions ont apporté un très bel équilibre entre l'alcool et l'acidité, une expression aromatique incroyable suite à la maturation lente et homogène des raisins.

■ ITINERAIRE DE VINIFICATION

CARO est élaboré avec le plus grand soin, à l'instar de nos Grands Crus de Bordeaux. Le raisin est vendangé manuellement et trié méticuleusement.

L'éraflage est suivie de la mise en cuves en acier inoxydable thermorégulées en vue de la fermentation alcoolique.

La macération s'étend sur une vingtaine de jours avec des remontages légers pour faciliter l'extraction des tanins et fixer la couleur. La fermentation malolactique se déroule naturellement en cuve, puis le vin est entonné en barriques de chêne français fabriquées par la Tonnellerie des Domaines à Pauillac (50 % de bois neuf) pour un élevage de 18 mois.

■ TASTING NOTES NOTE DE DEGUSTATION

Robe rouge rubis profond avec des reflets pourpres.

Le nez révèle des arômes de poivre blanc et de figue, avec des notes de myrtille parfaitement intégrées.

L'élevage en barriques de chêne de la Tonnellerie des Domaines ajoute au vin des notes subtiles de noix de muscade.

Ce millésime présente une complexité exceptionnelle. Le fruit brillant et lumineux se combine au boisé de chêne bien intégré et à une acidité rafraichissante. Les tanins souples et soyeux confèrent une bonne persistance au vin. Ce vin révélera toute sa complexité après un vieillissement en bouteille.

Servir à 15-17°C

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages: 83% Cabernet Sauvignon, 17% Malbec

Rendement: 6ton/ha

Degré alcoolique: 13.5%

pH: 3,65

Mise en bouteille: Décembre 2017