

ALKA CARMENERE 2014

ALKA (nom de la mascotte française, «le coq», en langage Mapuche) est le fruit de la recherche de l'excellence du Carménère. Avec ce vin, François a prouvé que le Carménère pouvait produire un grand vin complexe à lui tout seul, sans aucun assemblage.



DÉGUSTATION

Robe rouge cerise profond, brillant et très intense. Le nez est intense et complexe. Touches de fruits noirs équilibrées par des notes d'eucalyptus et d'épices comme le poivre noir. En bouche, ce vin rare montre une structure puissante avec des tanins soyeux qui reflètent la maturité parfaite du raisin. La finale est longue et complexe, sur des arômes de mûres, d'épices, de poivre ou encore de tabac.

SUGGESTIONS

Viandes rouges grillées (steak, côtes de porc...), carré d'agneau aux herbes fines. Dessert au chocolat.

RÉCOMPENSES

93 pts - JAMES SUCKLING

TEMPÉRATURE

18-20°C

CONSOMMATION

10-15 ans



25 à 30 hl/ha.

Origine localisation

50 % Lolol, de notre Domaine. 50% de la vallée d'Apalta.

ELABORATION

Viticulture

Les pieds de Carménère sont francs de pied (c'est-à-dire non greffés) permettant d'avoir la pureté des arômes de Carménère. Par ailleurs, comme le vignoble est planté sur les pentes inférieures des flancs de coteaux, l'irrigation est impossible. Nous procédons à une taille courte et effectuons des vendanges en vert rigoureuses de façon à concentrer les composants aromatiques des raisins.

Vendanges

En cagettes de 15 kg, les raisins sont ainsi transportés entiers jusqu'à la chambre de froid. Ils sont artificiellement refroidis à 5°C.

Vinification

Double tri, sur grappes et sur grains, éraflage et foulage léger. Encuvage en cuves ciment, macération à froid de 5 à 7 jours. Macération longue de 1 mois sur peaux. Macération post-fermentaire à chaud de 2 à 3 semaines.

Elevage

100% bois neuf et français sur demi-muids de 600L. pendant un minimum de 18 mois (1 soutirage tous les 4 mois).

LE MILLÉSIME

La saison viticole avait commencé par les gelées les plus fortes qu'ait connu le Chili depuis 1929. En dépit d'une situation privilégiée à Lolol, nous avons été légèrement affectés nous aussi. Au final, les rendements sont inférieurs à la normale, particulièrement sur les blancs. Nous avons eu un début d'été assez chaud, jusqu'à mi-janvier. Puis le temps est resté très sec, mais s'est considérablement rafraîchi (surtout la nuit). Ce qui devait être une année précoce s'est finalement avéré être aussi tardif que 2013. Nous avons dû attendre mi avril pour commencer à récolter les autres cépages rouges (syrah, cabernet sauvignon, cabernet franc et carménère) car la fraîcheur nocturne a considérablement ralenti la maturité phénolique mais nous a ainsi permis d'atteindre une finesse des tanins exceptionnelle.

CÉPAGE

100% Carmeneré

VIGNOBLE

Terroir

50% terroir de Lolol, de notre propriété. Sol granitique et à forte pierrosité, limoargileux, drainant et relativement pauvre. 50% terroir d'Apalta avec un terroir plus chaleureux et précoce.

Densité de plantation

5 500 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

18 ans.

Rendement