

# GRAN ARAUCANO CABERNET SAUVIGNON 2022

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, reconnus parmi les meilleurs Cabernets du pays. Ce vin est une icône.



## CÉPAGE

100% Cabernet Sauvignon

## VIGNOBLE

### Terroir

Sols argileux, limono-argileux d'origine colluviale

### Densité de plantation

4 000 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

20 ans

### Rendement

45 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 cagettes avec sélection des raisins sur double table de tri.

### Vinification

Vendanges délicates avec sélection des grappes, macération préfermentaire (T° entre 5-8°C) en cuves béton pendant 4 jours et foulage. Fermentation à des températures de 24-26°C et remontages réguliers. Macération post-fermentaire en cuve pendant 10 jours pour extraire subtilement une masse tannique importante pour l'élevage en barriques. Fermentation malolactique en barriques et élevage pendant 12 mois.

### Elevage

Élevé pendant 12 mois en barriques bordelaises de 225 litres, dont 70 % de barriques neuves et 30 % de barriques de seconde vinification.

## LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 a d'abord été difficile en raison des déficits pluviométriques de la saison 2021-2022, qui n'ont atteint que 50 % d'une année normale. Ce scénario nous a amenés à développer une gestion de l'irrigation beaucoup plus précise et efficace, à laquelle nous avons ajouté les pratiques durables de la viticulture biodynamique. Tout cela nous a permis de traverser la saison de manière satisfaisante et d'obtenir d'excellentes qualités. En termes de rendement, la récolte a été moyenne et nous permet d'obtenir une plus grande concentration et une meilleure structure dans nos vins 2022. Un printemps frais avec un temps assez stable, sans pluie ni gelées précoces, a favorisé la floraison et l'induction des bourgeons pour la saison prochaine. Avec seulement quelques jours de températures extrêmes, et sans être qualifié de « frais », l'été a enregistré des températures modérées. De plus, la variation importante des températures (T° min de 7° ; T° max de 28°) a permis une maturité phénolique et oenologique optimale avec un point important de fraîcheur des raisins au moment de la récolte.



## DÉGUSTATION

Viandes rouges rôties : faux-filet au romarin, filet mignon et boeuf cuit longtemps, comme la poitrine braisée, le faux-filet, etc. Steak tartare, filet de porc au four avec sauce aux prunes. Tataki de boeuf

## SUGGESTIONS

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

## RÉCOMPENSES

3pts James Suckling 93pts Tim Atkin 92pts Wine Advocate 92pts Wine Enthusiast - TOP 100 91pts Vinous 95pts Descorchados 94pts James Suckling 2018 2020 94pts James Suckling 94pts La CAV 93pts Tim Atkin 92pts Wine Enthusiast 91pts Descorchados 90pts Wine Spectator 90pts Vinous 2016 93pts James Suckling 92pts Tim Atkin 90pts Decanter 90pts Descorchados 90pts Wine Spectator 90pts Wine Enthusiast

## TEMPÉRATURE

17-18°C

## CONSOMMATION

7-10 ans.