

# 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, reconnu 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.

## 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.

## 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