



DÉGUSTATION

Arômes de fruits noirs, de mûre, de cassis et de prune, mêlés à des notes de tabac blond, de chocolat et de café. Des notes fraîches de poivron rouge, de fenouil et d'herbes comme le laurier évoquent le caractère du cépage. On retrouve également des touches d'encre de Chine, de poivre, d'anis et un subtil marron glacé. Un vin intense et complexe, à la robe violette profonde. L'attaque est ample et soyeuse, avec des tanins présents et polis. Un vin dense et complexe, d'acidité moyenne, avec une finale longue et élégante.

SUGGESTIONS

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

RÉCOMPENSES

2018 TOP 100 96 puntos - James Suckling 95pts - el CAV MEDALLA MAESTRA - Negocio de bebidas 93 puntos - Tim Atkin 92pts - Defensor del vino 91pts - Vinous 2022 Mejor Colchagua Costa 96pts - Descorchados 90pts - Espectador del vino 2020 95 puntos - James Suckling 95pts - Descorchados 92pts - Defensor del vino

TEMPÉRATURE

18-20°C

CONSOMMATION

10-15 ans

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.



CÉPAGE

100% Carmenere

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

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 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

Macération préfermentaire à froid (8-12 °C) pendant 4 à 5 jours, suivie d'une fermentation alcoolique avec levures indigènes. 40 % fermentent en petits cuves et vieillit en grès et amphores en terre cuite ; 60 % effectue une fermentation intégrale en barriques neuves, avec extraction soigneuse par rotation pour éviter les tanins de pépins. Macération postfermentaire pendant 15 jours et élevage de 18 mois en barriques neuves en chêne français.

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 vendange a commencé après les gelées les plus intenses que le Chili ait connues depuis 1929. Un privilège malgré notre situation à Lolol, nous avons aussi été légèrement touchés. En fin de compte c'est normal, surtout pour les blancs. Nous avons eu un début d'été assez chaud, jusqu'à la mi-saison. Ensuite le temps est resté très sec, mais il s'est considérablement rafraîchi (surtout la nuit). Ce qui devait être une année précoce a finalement donné 2013. Nous avons dû attendre jusqu'à la mi-avril pour commencer à récolter les autres cépages rouges (Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Carménère) car la fraîcheur nocturne ralentit considérablement la maturation phénolique mais permet d'obtenir une délicatesse exceptionnelle des tanins.

