



# L'ATELIER HUMO BLANCO CARMENERE SSO2 2023

100% Carménère

## CÉPAGE

100% Carmenere

## VIGNOBLE

*Terroir*

Argile-limon d'origine volcano sédimentaire

*Densité de plantation*

4 550 vines / ha

*Age moyen des vignes*

18 years

*Rendement*

60 hL / ha

*Origine localisation*

Vallée de Lolol

## ELABORATION

*Viticulture*

Agriculture biodynamique

*Vinification*

Réception des vendanges avec un soin maximal des conditions d'hygiène afin d'éviter tout risque microbiologique. Inoculation immédiate avec des levures pour contrôler le milieu dès le début. Fermentation rapide et efficace en cuves inox à des températures comprises entre 22 et 24°C. Une fois la fermentation terminée, soutirage pour nettoyage et conditionnement afin de déclencher rapidement la fermentation malolactique. Après la FML, deux soutirages supplémentaires sont réalisés pour la mise en bouteille moins d'un mois après la récolte.

*Élevage*

Vieillessement pendant dix mois dans des fûts de chêne français d'un seul vin.

## LE MILLÉSIME

Le millésime 2023, le troisième sous le phénomène de «La Niña», a été marqué par de faibles précipitations et des conditions sèches. À Colchagua, 170 mm de pluie ont été suffisants pour la croissance de la vigne et l'accumulation de neige dans les Andes, assurant l'approvisionnement en eau. Un printemps doux avec des températures froides a retardé le débourrement de 12 jours. Malgré des vagues de chaleur en novembre, des conditions douces ont perduré jusqu'en janvier, avec la véraison survenant 10 jours plus tôt que d'habitude. Février, le plus chaud de l'histoire, a accéléré les vendanges de 20 jours. La variation de température, influencée par la proximité de la côte, a préservé l'acidité et la fraîcheur, conférant aux vins 2023 une grande tension et vivacité.

## DÉGUSTATION

Couleur violet intense et profonde. Il s'agit d'un Carmenère expressif, visant à révéler l'essence du cépage. Profil frais, avec un nez aux subtiles notes de violette, de fruits noirs et de cerises. Des nuances herbacées lui confèrent caractère et identité. Arômes de poivron, de buis, d'encre de Chine et de réglisse. Bouche audacieuse, avec tension et jutosité. Vin vif et croquant.

## RÉCOMPENSES

2022 93pts Descorchados 92pts James Suckling 2021 94pts La CAV 92pts James Suckling 91pts Vinous 2020 90pts Vinous 90pts Wine Advocate