



CLOS DE LOLOL WHITE BLEND 2022

CLOS DE LOLOL est un assemblage de nos meilleures "cuvées" de Sauvignon Blanc avec un zeste de Chardonnay. Chaque zone de la Vallée de Colchagua développe des caractères fruités différents qui permettent, en les assemblant, de créer un vin blanc équilibré et aromatique.



CÉPAGE

80% sauvignon blanc 20% chardonnay

VIGNOBLE

Terroir

Colchagua- Lolol

Densité de plantation

4 000 pieds / ha

Climat

Océanique avec forte influence Pacifique. Hivers doux, étés assez chauds et secs. Période de pluie concentrée sur la fin de l'automne et l'hiver, pluviométrie moyenne annuelle de 600/800 mm.

Age moyen des vignes

18 ans

Rendement

60 hl / ha

Origine localisation

D.O. LOLOL

ELABORATION

Vendanges

Manuelles en cagettes. Les deux cépages sont ramassés à la main en cagette à maturité (tôt le matin).

Vinification

Pour les deux cépages, les lots sont ensemencés en cuve avec des levures indigènes par pied de cuve. Avant la phase turbulente de fermentation (densité 1080), le vin est transféré en barriques et amphores de céramique : 30 % fermentent en barriques neuves de chêne français de 400 L, 30 % en barriques de second vin, et 40 % en amphores. Après 11 mois d'élevage avec bâtonnages et suspension régulière des lies fines, l'assemblage final est réalisé par dégustation de chaque barrique et amphore, donnant un blend de 80% sauvignon blanc et 20% chardonnay.

Elevage

9 mois en amphores de céramique et barriques de 1er et 2e usage, avec bâtonnage régulier et remise en suspension des lies fines.

LE MILLÉSIME

La vendange 2022 s'est annoncée dès le départ comme un défi, en raison d'un déficit hydrique important durant la saison 2021-2022, les précipitations n'ayant atteint que 50 % d'un niveau annuel normal. La récolte, de volume moyen, a permis d'obtenir des vins 2022 dotés d'une plus grande concentration et d'une structure marquée. L'importante amplitude thermique enregistrée a favorisé une maturité phénolique optimale, ainsi qu'une maturité oenologique caractérisée par une belle fraîcheur au moment de la récolte.

DÉGUSTATION

Nez élégant et complexe. D'abord marqué par des notes minérales (pierre), il évolue vers des arômes fruités (pamplemousse, fruits blancs) et des épices douces. Des notes tertiaires issues du chêne français se dévoilent : toasté présent, vanille. Jaune-vert brillant, aux subtils reflets dorés. Vin de caractère, à la complexité affirmée. Le travail des lies est clairement perceptible, tout comme l'intégration élégante du bois et la complexité apportée par les amphores, avec une belle salinité. Son acidité assure un soutien remarquable jusqu'à la finale.

SUGGESTIONS

Apéritif, écrevisses sauce américaine, foie gras.

RÉCOMPENSES

2022 95pts - Tim Atkin 93pts - Descorchados 91pts - Vinous 90pts - Wine Advocate 2021 93pts - James Suckling 91pts - Tim Atkin 91pts - Wine Advocate 2021 93pts - James Suckling 92pts - Wine Advocate

TEMPÉRATURE

12-14°C

CONSOMMATION

1-3 ans