

P

R

M

VALADE & TRANSANDINE Vignobles du monde

Chili Colchagua





89/100 R.P - 94/100 J.Suckling





Carménère 2016

Une carménère de l'une des meilleures régions pour ce cépage, la Colchagua Valley. Couleur rouge foncé. Grande intensité au nez. On est sur les fruits rouges , cassis, cerise, framboise avec des notes de poivron et de poivre. En bouche, c'est soyeux, voluptueux, ample, généreux mais avec des tannins pour équilibrer la générosité du fruit.

Informations Techniques

Cépages 100% Carménère Région Colchagua Valley

Altitude 175 m Vignobles **Apalta**

Age des vignes 18 ans

Densité de plantation 5 500 pieds/Ha Rendements 5-7 Tonnes / Ha

Sol Alluvionnaire, limoneux, sableux

Culture Raisonnée

Vinification Vendanges Manuelles. Levures

> indigènes. Macération pré-fermentaire en cuve inox. Puis fermentation et macération sur peaux avec pigeages et

remontages.

12 mois en barriques (18% neuves) Elevage

Alcool 14% Acidité 2,7 g/l РΗ 3,81 Sucre Résiduel 1,91 g/l

Durée de garde 5 à 10 ans T° de service 15 - 16 °C

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »









Colchagua Valley

"La vallée de Colchagua est l'une des régions viticoles emblématiques du Chili avec la Maipo Valley et elle se trouve dans la part sud-ouest de la vallée de Rapel à 130 kilomètres au sud de Santiago et s'entend sur 120 kilomètres de long et 22 kilomètres de large en forme d'éventail. L'encépagement est d'environ 20000 hectares de vignes. Elle est bordée au nord-est par la toute aussi prometteuse vallée de la Cachapoal aussi dans la vallée de Rapel. Elle s'étend sur la partie Costale, l'Entre Cordelière des Andes et la zone Andine mais la partie Entre Cordelière des Andes lui permet de murir le cépage carménère dans des conditions parfaites et la région d'Apalta est considéré comme une des grandes régions viticoles du Chili soit avec des pures carménères ou des assemblages carménère et cabernet sauvignon ou même des vins à dominante cabernet sauvignon. On y trouve de nombreux vieux vignobles parfois centenaires et non greffés. Le climat est méditerranéen avec des étés chauds et des hivers doux et la pluviométrie est de 600 mm par an. Les amplitudes de température sont importantes et peuvent atteindre 20 °C entre le jour et la nuit ce qui permet une longue et lente maturation des raisins sur la vigne."

Primus

Primus est né la rencontre de deux régions emblématiques du Chili, la Maipo Valley et la région d'Apalta dans la Colchaguua Valley. La Maipo Alto s'affirme de plus en plus comme l'une des grande régions viticoles du monde pour le cabernet sauvignon alors que la région d'Apalta dans la Colchagua Valley est connue pour ses vieux vignobles pré-phylloxériques de carménère. La viticulture de la Maipo se conduit en général sur les contreforts de la cordelière des Andes en altitude alors que la région d'Apalta se situe dans l'Entre- cordelière des Andes et elle est donc plus chaude et c'est l'une des rares régions à pouvoir amener la carménère à maturité physiologique sans excès de sucre. Le domaine fait partie du groupe Veramonte, Ritual et Neyen mais il fonctionne, comme tous les autres domaines, d'une manière indépendante.



Aujourd'hui le groupe s'est associé avec le domaine d'Andalousie, González Byass pour augmenter ses activités commerciales. Primus, comme tous les domaines du groupe est en agriculture biologique et la vinification est dirigée par Sofía Araya, une œnologue très expérimentée.