

Argentine
Mendoza



La Primera Revancha Malbec 2016

Le millésime 2016 est marqué par le phénomène "El Nino". Cette cuvée présente une couleur rouge intense avec des reflets violets. Le nez s'impose sur des notes de fruits frais soulignées par de la mûre, des cerises noires et des notes florales de violettes. A l'aération, on distingue des notes d'épices telles que le poivre rose, la vanille, le caramel et le pain grillé. En bouche, c'est un vin fruité de bonne tenue, gras et charnu. Les tannins sont bien intégrés. C'est un vin de bonne longueur qui peut être conservé plusieurs années en bouteille où il gagnera en complexité.

Informations Techniques

Cépages	93% Malbec, 7% Cabernet Franc
Région	Vallée de Uco
Appellation	Mendoza
Altitude	1 100 m
Vignobles	Paraje Altamira, La Consulta
Climat	Continental Chaud, marqué par El Nino.
Irrigation	Oui, goutte à goutte
Age des vignes	80 ans
Densité de plantation	5500 pieds par hectare
Rendements	6 tonnes par hectare
Sol	Sablo-limoneux sur des blocs calcaires denses
Culture	Conventionnelle
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Fermentation alcoolique puis macération pendant 3 semaines en cuves de 80 hl. Fermentation malolactique en cuves.
Elevage	12 mois en barriques de chêne françaises (1/3 neuves). Vin collé et non filtré.
Alcool	14,00%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	plus de 10 ans
T° de service	18°C
Production	6 600 Bouteilles

R
E
V
A
N
C
H
A



Sélection Olivier Poussier

91 / 100 J. Suckling

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

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



REVANCHA
MENDOZA-ARGENTINA



Mendoza

La province de Mendoza est une région de l'Argentine située au centre-ouest du pays. Elle constitue le plus important centre argentin de production de vins et assure les 2/3 de la production nationale. Mendoza cultive la vigne depuis 1598 et cette culture y a pris toute son ampleur après l'arrivée du chemin de fer en 1885. En 2015 la superficie des vignes y est de 157 000 hectares. La majorité du vignoble se trouve dans la région de Maipú et de Luján. En 1993 Luján de Cuyo est devenue la première 'appellation contrôlée' d'Argentine. La vallée d'Uco et la région de Tupungato représentent aujourd'hui le 'nouvelle frontière'. Les vignobles se situent ici à une altitude moyenne de 1150 mètres, ce qui permet d'obtenir des raisins avec une meilleure acidité et des vins avec plus de finesse.

Revancha

Roberto de la Mota est une légende à Mendoza et en Argentine dans le monde viticole. Il est le fils de Raoul de la Mota, un œnologue qui a œuvré pour la reconnaissance de l'Argentine en tant que grand pays viticole. Roberto a aussi fait toute sa carrière dans le vin à Veinert, Chandon et Terrasas de Los Andes où il fut le directeur technique de Cheval des Andes, un partenariat avec le prestigieux château bordelais Cheval Blanc. Les vins de Roberto de la Mota se distinguent par leur classicisme, leur finesse et leur élégance aux antipodes des vins lourds, compotés et sur-boisés dont raffolent les critiques américains. Les vignobles du domaine se situent dans la fameuse région de Luján des Cuyo dont les sols proviennent d'alluvions et de dépôts éoliens de la décomposition d'une partie des sols de la cordelière des Andes.



Le climat peut être décrit comme aride et continental avec des saisons bien démarquées. Avec 200 mm de pluie par an, la viticulture a besoin d'irrigation que Roberto de la Mota appelle 'irrigation artisanale par gravité'. A une altitude de 1000 mètres, les températures peuvent atteindre les 33 °C dans la journée mais elles redescendent à 17 °C la nuit. Cette amplitude de température joue un rôle important sur la quantité et la qualité phénolique du raisin. Les vignes sont plantées en espalier à haute densité (5555 pieds par hectare). La date des vendanges se fait par la dégustation des raisins de façon à obtenir la juste maturité du fruit et des tannins. Les raisins sont vendangés manuellement aux aurores et acheminés au chai en cagettes de 18-20 kg. Les raisins sont triés avant d'être placés dans des cuves de 50 à 80 hectolitres. la fermentation et la macération durent de 3 à 5 semaines suivant le millésime avec des pigeages réguliers. Les vins sont élevés en barriques françaises puis vendus sous l'étiquette la 'Revancha,' un nom que Roberto a choisi après un grave accident qui l'a laissé paraplégique. Ces vins sont élaborés avec son fils Rodrigo.

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

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr