

Chili
Coquimbo



Quebrada Chalinga Pinot Noir 2021

Le Pinot Noir de Marcelo Retamal, issu de la Vallée de Limarí, provient d'un vignoble non greffé planté avec le clone 115 en 2006. Plus frais et plus intense que la cuvée 2020, ce millésime révèle des notes subtiles de poivre et de feuille de tabac, résultat de l'utilisation de 60% de grappes entières. Les tanins, délicats et bien structurés, s'harmonisent avec la douceur du fruit, évoquant la framboise et la grenade, le tout rehaussé par une très légère touche d'épices boisées. Ce vin se distingue par sa finesse et son élégance, témoignant de la singularité de son terroir.

Informations Techniques

Cépages	Pinot Noir (Dijon115)
Région	Coquimbo
Appellation	D.O Valle del Limari
Altitude	160 m
Vignobles	Talinay, 12 km de l'océan
Climat	Climat méditerranéen à influence océanique
Irrigation	Oui
Age des vignes	Plantées en 2006, franchises de pied
Densité de plantation	5 556 pieds / Ha, taille guyot
Sol	Granite, calcaire
Culture	Raisonnée, pas d'herbicide
Vinification	Vendanges manuelles (25 février), levures indigènes. 60% de vendange entière. Fermentation alcoolique en cuve inox et béton, macération de 30 jours.
Elevage	14 mois en barriques de chêne français de 228l de 3ème. 4ème. et 5ème usage.
Alcool	13,00%
Acidité	6,0 g/l
Ph	3,43
Sucre Résiduel	1,94 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	8 000 bouteilles

R
E
T
A



Sélection Vignoble du Monde

95/100 R. Parker – Wine Advocate

« 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



Coquimbo

La région de Coquimbo est située à 500 km au nord de la capitale Santiago. Elle comprend les vallées de Limarí et d'Elqui. Cette région était historiquement axée sur les raisins de table et le pisco, principalement grâce à un ensoleillement intense tout au long de l'année et moins de 100 mm de précipitations annuelles. Bien que quelques grands vins aient émergé, les pénuries d'eau menacent la survie de la région. Ce n'est qu'au milieu des années 1990 que Viña Francisco de Aguirre a commencé à produire des vins intéressants dans la vallée de Limarí, à 20 km de la côte Pacifique, où Tamaya et Tabalí se sont établis au début des années 2000. L'influence du refroidissement de l'océan joue un rôle important dans le retardement de la maturation dans les vallées du Limarí et de l'Elqui. Les sols sont rocailloux et argileux, avec une forte présence de pierres alluviales près des rivières. La combinaison d'argile et de calcaire, cependant, ainsi que la proximité de l'océan, ont donné les meilleurs résultats dans cette zone nordique. Les cépages les plus représentés sont : le Chardonnay, le Sauvignon Blanc, le Pinot Noir, la Syrah et le Carmenère.

RETA

L'histoire du Projet :

Reta est le surnom de Marcelo Retamal. C'est tout naturellement qu'il décidât de nommer son projet le plus ambitieux et le plus personnel par ce surnom qui lui colle tant à la peau. Le projet Reta naît en 2019 avec la sélection des 3 meilleurs vignobles qu'il a pu identifier au cours de sa carrière. Même si Marcelo a pour habitude de côtoyer beaucoup de personnes importantes au Chili, c'est avec ses 3 filles et sa femme qu'il mène le projet à bout de bras. Marcelo Retamal est un des œnologues Chiliens les plus réputés et respectés. La plupart des critiques tel que Luis Gutierrez, Tim Atkin ou encore Decanter, sont unanimes sur le talent et la qualité des vins que vinifie Marcelo dans ses différents projets.



Marcelo Retamal

Les vignobles :

2 vignobles sont situés dans différents secteurs de la vallée de Limari. région se situant dans le secteur de Coquimbo à 400 kilomètres au nord de Santiago. Le climat est méditerranéen chaud avec des sols principalement calcaires. Le dernier vignoble se situe plus au sud, dans la vallée de Maule. Toutes les vignes sont conduites de manière raisonnée, les herbicides n'y sont pas bienvenus.

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

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

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