

Vinedos de Alcohuaz

Produit en quantité limitée, ce Syrah singulier représente l'avant-garde de la viticulture chilienne, démontrant que l'altitude extrême peut donner naissance à des vins d'une finesse rare .

Tococo Syrah 2020

Elqui Valley, Chili



Alcool :13,00 %

Composition: 100% Syrah

Région et vignobles

Viñedos de Alcohuaz se situe dans l'**Alto Elqui**, au nord du Chili, dans l'une des zones viticoles les plus élevées d'Amérique du Sud, à **1 788 mètres d'altitude**. Cette situation extrême associe **l'ensoleillement intense** des Andes à des **nuits estivales froides**, créant des conditions idéales pour produire des raisins à **acidité naturelle élevée**, riches en couleur et en aromatique.

Les sols sont composés de **sable et de granite décomposé**, conférant au vin une **trame minérale marquée** et des tannins d'une grande finesse. La viticulture y est **durable**, sans produits chimiques, et suit une approche non interventionniste. Le vignoble Tococo, dédié exclusivement au **Syrah**, bénéficie d'un microclimat unique, sculptant un vin de **grande précision et fraîcheur**.

Vinification

Les raisins sont **vendangés à la main** puis **foulés aux pieds** dans des **lagars en pierre traditionnels**, dans un esprit artisanal assumé. La fermentation se fait avec des **levures indigènes**, permettant de préserver l'identité du terroir. Une macération douce et prolongée favorise l'extraction des arômes complexes et de la texture, sans excès.

Après pressurage, le vin est transféré par gravité dans de **grands foudres Stockinger**, où il est élevé **23 mois sans soutirage**, en élevage oxydatif lent. Aucune filtration ni additif n'est utilisé. Il en résulte un Syrah d'une pureté saisissante, à la **structure tendue** et à la **minéralité éclatante**.

Notes de dégustation

- **Robe :** Pourpre profond avec des reflets rubis et une belle limpidité sur le disque.
- **Nez :** Herbes sauvages, violette, tapenade d'olive noire, poivre noir, viande fumée et mine de crayon.
- **Bouche :** Attaque fraîche, tannins fermes mais soyeux, trame acide précise et longue finale saline et épicée. Un Syrah vertical, tendu, d'une élégance minérale rare.

Tococo Syrah 2020

Le saviez-vous ?

Le nom **Tococo** vient d'un **oiseau terrestre endémique de la vallée de l'Elqui**, discret et profondément enraciné dans l'écosystème andin. À l'image de ce vin, cet oiseau symbolise un lien fort avec le sol, une élégance sauvage et une rareté authentique. Tococo est l'un des **Syrah de plus haute altitude produits au Chili**, et figure parmi les expressions les plus raffinées du cépage dans l'hémisphère sud.

Accords Mets & Vins

- **Magret de canard aux mûres** - Le fruit noir et la tension du vin équilibrent la richesse de la viande et la douceur de la sauce.
- **Carré d'agneau grillé au romarin** - Les notes fumées et herbacées du vin s'harmonisent parfaitement avec les arômes du plat.
- **Risotto aux champignons et huile de truffe** - Le caractère terreux du plat épouse la minéralité du vin avec élégance.
- **Comté affiné ou Manchego vieux** - Ces fromages à pâte dure adoucissent les tannins tout en soulignant les épices du vin.

Robert Parker (RP) : 94 Points (2020)

Tococo is a bird found in the Elqui Valley, and it's the name given to their Syrah that is complemented with 15% Petite Sirah. The vines for the 2020 Tococo are on altered granite soils at high altitude in the mountains: 1,788 meters for the Syrah and 2,206 meters for the Petite Sirah. The weather is quite extreme, with strong influence from the sun (being that high) and very dry (average rain is 100 liters per year!). In 2020, the wine kept 13% alcohol and a pH of 3.49, quite remarkable for the year. Aging was in oak foudres and lasted some 21 months. It has some meaty and smoky bacon aromas, and it's a little rounder and more exuberant than the 2021, more varietal, more fruit-driven. 8,171 bottles were filled in January 2022.