



Altos Las Hormigas

Au cœur de Paraje Altamira, Altos Las Hormigas Appellation Altamira Malbec 2021 associe fruits noirs juteux, fleurs subtiles et tanins ciselés, offrant une interprétation lumineuse et intensément savoureuse du grand terroir argentin.



Alcool : 13,50 %

Composition: 100% Malbec

Appellation Altamira Malbec 2021

Mendoza, Argentine

Région et vignobles

Au pied des Andes, dans Uco Valley, **Paraje Altamira** offre au Malbec un cadre privilégié, marqué par l'altitude et des sols alluviaux riches en éléments calcaires. Pour cette cuvée, les raisins proviennent exclusivement de **deux parcelles du vignoble Jardín de Hormigas**, à 1 200 mètres d'altitude. Certifié biologique, ce vignoble est conduit selon des principes de viticulture régénératrice, favorisant la coexistence des vignes avec la flore et la faune locales.

La première parcelle présente environ 80 cm de limon contenant du calcaire dissous, surmontant du granite et des couches de carbonates. Dans la seconde, seulement 10 cm de limon et d'argile recouvrent des graviers associés au carbonate de calcium. Pierres et graviers calcaires constituent près de **85 % du volume du sol**. En 2021, un printemps frais et sec, puis un été modéré ponctué de pluies, ont précédé une fin de vendanges plus stable, préservant la fraîcheur du fruit et la finesse des tanins.

Vinification

Élaboré exclusivement à partir de **100 % Malbec**, ce millésime 2021 respecte l'identité de ses deux parcelles grâce à une vinification séparée. Après un double tri, les raisins rejoignent par gravité de petites cuves en béton non revêtu. La fermentation alcoolique s'effectue avec des **levures indigènes, autour de 26 °C, pendant 25 jours**. L'extraction reste modérée : aucun remontage mécanique n'est pratiqué et le chapeau de marc est travaillé par pigeage manuel, trois fois par jour, pour préserver la pureté aromatique et la délicatesse de la matière.

L'élevage dure ensuite **15 mois** : 50 % du vin repose dans des **foudres de chêne français non toastés de 3 500 litres** et 50 % dans des cuves en béton. Ces contenants privilégient l'expression du fruit, des fleurs et de la texture plutôt qu'un boisé démonstratif. Un repos d'au moins **12 mois en bouteille** affine l'ensemble avant la commercialisation. Cette approche révèle une structure énergique, des tanins souples et une finale persistante.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Appellation Altamira Malbec 2021

Notes de dégustation

- **Robe** : Rouge rubis lumineux et intense, animé de reflets violacés qui soulignent la jeunesse et la vitalité du vin. Sa couleur pure et éclatante annonce une belle concentration, sans lourdeur apparente.
- **Nez** : Expressif et remarquablement complexe, il dévoile des arômes de myrtille fraîche, de cassis et de cerise mûre. À l'aération, les notes fruitées s'enrichissent de délicates senteurs de violette, de zeste d'orange et de poivre blanc. Des nuances de jarilla, plante aromatique typique des paysages argentins, ainsi que des impressions de pierre humide apportent une dimension sauvage et minérale particulièrement séduisante.
- **Bouche** : L'attaque est vive et affirmée, révélant une remarquable concentration fruitée parfaitement équilibrée par une acidité rafraîchissante. Les saveurs de myrtille, de cassis et de cerise s'accompagnent d'une sensation crayeuse distinctive, caractéristique de son expression minérale. Les tanins, souples et élastiques, offrent une texture raffinée et une belle accroche en bouche. De subtiles nuances de pierre à fusil et d'herbes sauvages prolongent la dégustation jusqu'à une finale persistante, énergique et délicatement calcaire.

Le saviez-vous ?

Le nom Altos Las Hormigas, qui signifie « les hauteurs des fourmis », trouve son origine dans une anecdote aussi amusante que révélatrice de la philosophie du domaine. Lorsque les premières vignes furent plantées en 1996, les jeunes pousses attirèrent d'importantes colonies de fourmis, capables de dévorer en une seule nuit le fruit de plusieurs semaines de travail.

Plutôt que de recourir à des traitements chimiques pour les éliminer, les ouvriers cherchèrent des solutions naturelles et plaisantèrent en affirmant que les fourmis étaient **les véritables propriétaires du vignoble**. Cette rencontre inspira le nom du domaine et son emblème, symbole de patience, de persévérance et de respect de la nature.

Autre particularité : le millésime 2021 représente seulement la deuxième récolte de cette cuvée issue intégralement du vignoble Jardín de Hormigas, un terroir que le domaine cultive pour exprimer toute la singularité de Paraje Altamira.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



Appellation Altamira Malbec 2021

Idées d'accords mets et vins

- **Entrecôte de bœuf grillée à l'argentine** : Un accord emblématique qui célèbre les origines de ce Malbec. Ses tanins élégants accompagnent parfaitement la richesse de la viande, tandis que son acidité vive équilibre les saveurs grillées et rafraîchit le palais.
- **Carré d'agneau rôti au romarin et au thym** : Les notes de poivre blanc, de violette et d'herbes sauvages du vin répondent harmonieusement aux aromates. Sa matière fruitée et sa structure raffinée subliment la tendreté de l'agneau sans masquer ses saveurs délicates.
- **Risotto aux cèpes et au parmesan** : Les nuances terreuses des champignons soulignent les impressions minérales et savoureuses du Malbec. Sa fraîcheur naturelle apporte un contraste délicieux avec l'onctuosité du risotto et la richesse du parmesan.
- **Magret de canard rôti, sauce aux cerises** : Les arômes de cerise et de fruits noirs prolongent les saveurs de la sauce, tandis que les tanins soyeux accompagnent la chair généreuse du canard. La tension minérale du vin apporte précision et élégance à cet accord gastronomique.



Robert Parker (RP) : 97 Points (2021)

From silty soils at the estate Jardín Altamira site, the 2021 Malbec Appellation Altamira is another benchmark example of Altamira's distinctiveness. A broad, expansive and expressive bouquet of crystal-clear purple flower aromas bounds from the glass, supported by a rich yet measured bed of black and purple fruits. The palate is both wide and broad, with a laser-focused, tensile core, releasing into a finish that is equally high and refreshing yet deep and grounded. This is all about flowers and textural breadth, sitting lower in the mouth with a pronounced horizontal richness, juxtaposing the equally fantastic Appellation Gualtallary bottling, which exudes a more vertical, stony profile with a distinctly herbal bouquet. Even while attempting to correct for vintage variation, I find the Altamira wine a touch more complete and three-dimensional, but it really is splitting a hair. Drink: 2025-2036. (May 2025)



Tim Atkin (TA) : 97 Points (2021)

Organically farmed on the Jardín Altamira estate, a terroir that is delivering remarkable quality at only seven years of age, this is a wonderfully scented second release, showing impressive purity, focus and palate length. Chalky and savoury, with raspberry, blueberry and pomegranate flavours, filigree tannins and a long, stony finish. 2024-2032. (Feb 2023)



James Suckling (JS) : 97 Points (2021)

A sophisticated and complex red with blackberries, blueberries, sea shells, terra cotta, crushed stone and sea salt. Medium-bodied, savory and juicy on the palate with a creamy yet firm texture. Opens and softens in the end. Drink now or hold.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM