Vinedos de Alcohuaz

Issu des plus hauts vignobles du Chili , Grus 2020 incarne la fraîcheur, la tension et la précision des Andes dans un assemblage rouge pur, vibrant et profondément minéral.

'Grus de Alcohuaz' Mezcla Tinta 2020

Elqui Valley, Chili

Alcool :13,50 %

Composition: 56% Syrah, 21% Grenache, 14% Petite Syrah, 9% Petit Verdot

Région et vignobles

Grus 2020 est né dans l'**Alta Vallée de l'Elqui**, au nord du Chili, entre **1 720 et 2 206 mètres d'altitude**, faisant de ses vignes parmi les plus hautes de tout l'hémisphère sud. Le climat y est extrême : des journées intensément ensoleillées suivies de **nuits fraîches et sèches**, assurant une **maturation lente** et une **acidité naturelle préservée**.

Les sols sont composés de **sable, granite et graviers**, conférant au vin une trame minérale nette, une structure précise et une tension élégante. Dans ce climat quasi désertique, la viticulture est **durable et sans intrants chimiques**, permettant une expression limpide du terroir. Le cadre géographique spectaculaire donne naissance à des vins d'altitude au style épuré et énergétique.

Vinification

L'assemblage réunit principalement **Syrah** et **Garnacha**, complétés par de petites proportions de **Petite Syrah** et **Petit Verdot**. Les raisins sont **vendangés à la main**, éraflés puis **foulés aux pieds dans des lagars en pierre**, méthode traditionnelle douce permettant d'éviter une extraction excessive.

La fermentation est **spontanée**, avec des **levures indigènes**, accompagnée de pigeages manuels quotidiens. Après pressurage, le vin est élevé pendant **12 mois dans des œufs en béton**, sans bois, afin de préserver la **fraîcheur, la pureté et l'énergie** du fruit. Cette approche minimaliste donne naissance à un vin sincère, expressif et fidèle à son origine.

Notes de dégustation

- **Robe :** Rubis profond aux reflets violacés, limpide et intense.
- **Nez :** Petits fruits rouges et noirs, violette, herbes sauvages, poivre noir, pierre concassée.
- **Bouche :** Fraîche et élancée, tannins soyeux, acidité vive, finale minérale aux accents floraux. Une texture précise et aérienne sur fond granitique.

'Grus de Alcohuaz' Mezcla Tinta 2020

Le saviez-vous ?

Grus est le **premier vin élaboré par Viñedos de Alcohuaz**, véritable manifeste du domaine. Son nom évoque la **constellation australe de la grue**, reflet poétique de son altitude céleste et de son **équilibre tellurique**. À travers ce vin, le domaine a posé les fondations d'une **nouvelle vision de la viticulture andine**, alliant altitude extrême et cépages méditerranéens.

Accords Mets & Vins

- **Caille grillée au thym et baies de genièvre** - La fraîcheur du vin et ses arômes herbacés accompagnent à merveille ce plat de gibier délicat.
- **Filet mignon de porc, betteraves rôties et fenouil** - L'acidité vive équilibre la douceur et l'anis du plat.
- **Ratatouille aux herbes de Provence** - La finesse du vin résonne avec la richesse végétale et la structure du plat.
- **Fromages affinés de brebis ou de chèvre (Ossau-Iraty, Valençay)** - Leur caractère soutenu s'accorde à la texture et à la minéralité du vin.

Robert Parker (RP) : 93 Points (2020)

The 2020 Grus is the first year they included Touriga Nacional in the wine, a grape that is very noticeable in the blends. It's a blend of Syrah (42%), Garnacha (25%), Petite Sirah (5%), Petit Verdot (20%) and Touriga Nacional (8%) fermented with 50% full clusters in lagar, except the Garnacha, which fermented in concrete tanks to avoid oxidation, and matured in 1,600-liter concrete eggs, 2,500-liter oak foudres and 6,000-liter tronconic vats for 10 months. The character from Elqui is wet granite. It was a very warm year and it was challenging, with all the grapes ripening at the same time. 6,696 bottles produced. It was bottled in January 2021.