

Matias Riccitelli

Expression rare et raffinée du Sémillon argentin , ce millésime 2023 révèle tout le potentiel des vieilles vignes de Río Negro à travers une texture soyeuse, une fraîcheur ciselée et une grande profondeur.

Old Vines From Patagonia Semillon 2024

Patagonie, Argentine



Alcool :12,50 %

Composition: 100% Sémillon

Région et vignobles

Le vin provient de **Río Negro**, région la plus australe de la viticulture argentine, située à la latitude 39° sud, à environ **400 mètres d'altitude**. Le climat y est semi-aride, avec une forte amplitude thermique journalière entre journées très ensoleillées et nuits fraîches, favorisant une maturation lente et complète.

Les vignes, âgées de plus de **50 ans**, sont plantées sur des **sols alluviaux** bien drainés, et cultivées selon une approche durable et sans irrigation. Cette combinaison de climat frais, de vieilles vignes et de pratiques respectueuses permet une expression du Sémillon à la fois **pure, concentrée et vibrante**.

Vinification

Les raisins sont **vendangés à la main** en cagettes de **20 kg**, à parfaite maturité. Après tri, les baies subissent une **macération pelliculaire à froid de 48 heures à 10 °C**, qui intensifie la structure phénolique et les arômes.

La fermentation est réalisée à **basse température** (14–16 °C) pour préserver la fraîcheur, répartie entre **60 % en fûts de chêne français usagés** et **40 % en œufs béton**. L'élevage se poursuit pendant **six mois dans les mêmes contenants**, sans collage, avec une filtration minimale. Ce double élevage confère au vin complexité aromatique, texture riche et précision cristalline.

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets verdâtres.
- **Nez** : Subtil et complexe, mêlant zeste de citron, fleur d'oranger, ananas, avec des touches de vanille, cire d'abeille et noisette.
- **Bouche** : Élancée et texturée, marquée par des agrumes vifs, des notes florales, et une finale savoureuse, minérale et persistante, soutenue par une belle acidité.

MATIAS RICCITELLI

Old Vines From Patagonia Semillon 2024

Le saviez-vous ?

Autrefois largement cultivé en Argentine, le **Sémillon** a été délaissé au profit de cépages plus commerciaux. Riccitelli contribue aujourd'hui à **la renaissance de ce cépage patrimonial**, en valorisant des vignes anciennes de Patagonie. Ce vin démontre à quel point le Sémillon peut donner naissance à des **vins blancs fins, complexes et de grande garde**.

Accords mets et vin

- **Bar en croûte de sel et fenouil braisé** – la finesse saline du plat s'accorde parfaitement à la texture et à la tension du vin.
- **Volaille à la crème et à l'estragon** – écho entre les agrumes, la rondeur et les notes florales.
- **Pâtes au citron, ricotta et amandes** – harmonie entre fraîcheur et notes douces et légèrement grillées.
- **Fromages affinés (chèvre sec, Comté 18 mois)** – intensité aromatique et longueur en bouche en parfaite résonance.



Robert Parker (RP) : 96 Points (2021)

The serious, elegant and impressive white 2021 Old Vines from Patagonia Semillon is the seventh vintage from the same vineyard. It fermented and matured in foudre, fine-tuning viticulture and yields, fermented with some skins. It matured with the lees for some eight months. It has 12.5% alcohol and a lot of acidity but is milder than the wines from La Carrera in Mendoza; they have been adjusting yields and picking date to achieve a fresher and umami white with life and energy and year in bottle. Austere, honed and representing the place it comes from. 3,000 bottles were filled in October 2021.