

Errazuriz

Un Carmenère vibrant et expressif qui incarne le terroir unique de la Vallée de l'Aconcagua, offrant des fruits noirs mûrs, des épices subtiles et des tanins soyeux .

ERRAZURIZ



Max Reserva Carmenère 2023

Aconcagua Valley, Chili

Région et Vignobles

La **Vallée de l'Aconcagua**, située au nord de Santiago, est l'une des régions viticoles les plus prestigieuses du Chili, bénéficiant d'un **climat méditerranéen** tempéré par les brises fraîches de l'océan Pacifique. Cette influence climatique assure une **maturation lente et progressive**, permettant aux raisins de développer une **acidité équilibrée et une grande concentration aromatique**.

Les **vignobles d'Errazuriz**, dédiés au Max Reserva Carmenère, sont implantés sur des sols colluviaux à **texture limono-argileuse**, offrant **un drainage optimal et une bonne rétention hydrique**. Ces conditions limitent la vigueur de la vigne et favorisent la production de **baies petites et concentrées**, essentielles à la complexité du vin. Le millésime 2020 a été marqué par l'un des hivers les plus secs de ces 50 dernières années, nécessitant une **gestion minutieuse de l'irrigation** pour garantir une maturité optimale. Malgré ces défis, la récolte a produit des raisins de **qualité exceptionnelle**, exprimant toute la richesse du terroir.

Vinification

Les **raisins ont été récoltés à la main** tôt le matin pour préserver leur fraîcheur, puis soigneusement triés sur **une double table de sélection** avant un pressurage délicat. La fermentation a eu lieu dans des **cuves en acier inoxydable** sous contrôle de température entre **24 et 28°C**, favorisant une **extraction optimale des arômes et des saveurs**.

Après fermentation, une **maceration de 15 à 25 jours** a permis d'accentuer la profondeur et la structure du vin. L'élevage a duré **12 mois en barriques de chêne français**, dont **25 % de fûts neufs**, apportant une **subtile touche épicée et une belle rondeur** sans masquer les arômes variétaux. Cette vinification soigneusement orchestrée confère au vin des **tanins soyeux, une texture élégante et un parfait équilibre**.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Carménère

ERRAZURIZ

Max Reserva Carmenère 2023

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Rouge profond aux reflets violets, témoin de la richesse du millésime.
- **Arôme :** Un bouquet intense de mûres et cerises noires, enrichi par des notes épicées de poivre noir et paprika, avec une touche délicate de chocolat amer.
- **Palais :** Des saveurs de cerise juteuse et de fraise mûre, rehaussées par des notes de thé noir et d'épices. Les tanins veloutés et l'acidité équilibrée apportent une texture soyeuse et une finale élégante et persistante.

Le Saviez-vous ?

Le **Carmenère** était autrefois un **cépage bordelais**, considéré comme disparu après la crise du phylloxéra au XIX siècle. Redécouvert au Chili dans les années 1990, il avait été **confondu avec le Merlot** pendant plus d'un siècle. Aujourd'hui, le Chili est le **premier producteur mondial** de Carmenère, et la Vallée de l'Aconcagua en propose **certaines des expressions les plus raffinées**.

Accords Mets & Vins

- **Carré d'agneau grillé au romarin et poivre noir** - Les épices et les fruits mûrs du vin se marient parfaitement avec la richesse de l'agneau.
- **Bœuf Stroganoff à la crème et champignons** - La texture veloutée du vin équilibre la richesse du plat, tout en sublimant ses arômes.
- **Confit de canard aux choux rouges et réduction balsamique** - L'acidité du vin tranche avec la richesse du canard, tandis que ses notes fruitées rappellent la douceur du balsamique.
- **Gouda affiné** - La richesse et les arômes de caramel du fromage s'accordent à merveille avec les fruits noirs et les épices du Carmenère.

91 James Suckling

James Suckling (JS) : 91 Points (2020)

Spiced red plums, cherries, olives and red peppers, following through to a smooth, polished palate with medium body and creamy tannins. Velvety and so drinkable.

91 WineEnthusiast

Wine Enthusiast (WE) : 91 Points (2018)

The spicy blackberry aroma has an herbal edge and is lifted by a hint of lemony oak, while this is racy and not the least bit lazy or heavy. Tomatoey plum, berry, peppery spice, chocolate and licorice flavors span a wide spectrum, while this is comported and balanced through the finish. If you like honest Carmenère, this is for you. Drink through 2024.

ERRAZURIZ

Max Reserva Carmenère 2023



Robert Parker (RP) : 90 Points (2018)

I had not tasted the Carmenere from the Max vineyards for a while until they presented the still-unbottled 2018 Max Reserva Carmenere. The grapes were hand picked early in the morning and went through a sorting table before being crushed and put in stainless steel to ferment. The wine matured for 12 months in French oak barrels, 30% of them new. It's intensely herbal and spicy, varietal and defined, with clean aromas and focused flavors. The palate is juicy and tender, with moderate acidity and a soft mouthfeel.Barrel Sample: 89-90

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM