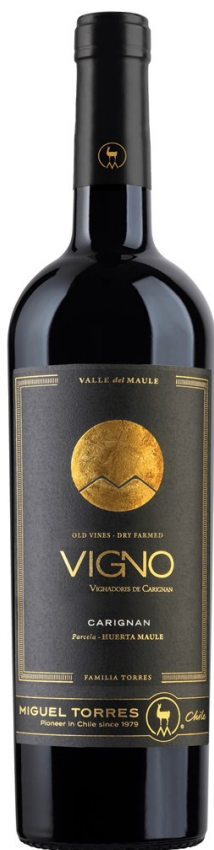




# Miguel Torres

Issu de l'appellation VIGNO, ce vin audacieux associe concentration, finesse aromatique et élevage précis, pour une cuvée à fort potentiel de garde.



## Cordillera de Los Andes Vigno Carignan 2018

Maule Valley, Chili

### Région et Vignobles

La cuvée Vigno Carignan 2018 provient de la **vallée du Maule**, l'une des plus anciennes régions viticoles du Chili, réputée pour ses vignes **francs de pied, non irriguées**. Le vin est issu de deux parcelles emblématiques : **San José (plantée en 1955)**, dans le secteur de Melozal, et **Huerta de Maule**, dans un environnement sec à faible rendement. Les vignes sont conduites en **gobelet traditionnel**, sur des sols colluviaux d'origine granitique, à texture limono-argileuse, pauvres en matière organique et légèrement alcalins.

Le climat est **méditerranéen chaud**, avec des températures de 30 à 35 °C en période de maturation, tempérées par des brises côtières venant du Pacifique. Cette **amplitude thermique favorise l'équilibre entre richesse et fraîcheur**, permettant aux raisins de Carignan de mûrir lentement tout en conservant tension et structure.

### Vinification

Le millésime 2018 a été marqué par une influence **La Niña**, avec des températures plus fraîches que la normale, prolongeant la maturation jusqu'à la fin avril. Ce cycle lent a permis une **excellente maturité phénolique**, propice à des vins de garde d'une grande pureté.

La fermentation alcoolique a été réalisée en **cuves inox**, suivie d'une **macération de 16 jours**. La fermentation malolactique s'est déroulée **à 100 % en barriques de chêne français**, conférant au vin rondeur et complexité. L'élevage s'est poursuivi pendant **14 mois**, réparti entre **7 % de fûts neufs, 30 % de barriques de deuxième usage et 63 % conservés en inox** afin de préserver l'éclat du fruit. Le vin a été mis en bouteille entre février et avril 2021.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Carignan



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# Cordillera de Los Andes Vigno Carignan 2018

## Notes de Dégustation

- **Robe** : Rouge rubis profond, intense, opaque.
- **Nez** : Arômes floraux et fruités soutenus par des **notes toastées**, avec des nuances de **laurier et de menthe**.
- **Bouche** : Attaque généreuse, ampleur et structure. Les tanins sont présents mais mûrs, avec une longue finale équilibrée mêlant **fraîcheur végétale et épices boisées**.

## Le saviez-vous ?

**VIGNO** (pour *Vignadores de Carignan*) est une **appellation collective unique au Chili**, créée en 2009. Elle exige que les vins soient issus d'un minimum de **80 % de Carignan provenant de vignes non irriguées de plus de 30 ans**, avec un **élevage minimum de trois ans** avant commercialisation. Miguel Torres fut l'un des membres fondateurs de ce projet, révélant dès **1996** le potentiel du Carignan chilien avec la première cuvée Cordillera Carignan. Aujourd'hui, VIGNO regroupe 14 producteurs engagés dans la valorisation du patrimoine viticole du Maule.

## Idées d'Accords Mets & Vins

- **Confit de canard** : le gras et les arômes du plat se marient à merveille avec la fraîcheur et la structure du vin.
- **Ragoût de bœuf aux herbes** : le vin soutient la richesse du plat tout en ajoutant une belle tension.
- **Terrine de gibier** : la complexité aromatique du Carignan enrobe le caractère rustique et épicé.
- **Cassoulet végétarien aux haricots blancs et champignons** : un accord de terroir riche et équilibré.



### Robert Parker (RP) : **93 Points** (2017)

*The aromatic and expressive 2017 Vigno was produced with grapes from Melozal and Huerta de Maule. It has good ripeness, 14.5% alcohol and very good freshness that makes it vibrant and refreshing. It matured in French barriques, 34% of them new, for 14 months. It's still a little too oaky for my taste, perhaps a little more noticeable this year. 37,300 bottles produced. It was bottled in December 2019.*

