

Altos Las Hormigas

Assemblage vibrant ancré dans les terroirs historiques de Mendoza, ce blanc dévoile une fraîcheur texturée et une pureté minérale rarement rencontrées dans les blancs argentins.



Alcool :13,00 %

Composition: 80% Chenin Blanc, 15% Pedro Ximénez, 5% Sémillon

Blanco 2025

Mendoza, Argentine

Région et vignobles

Ce vin est élaboré à partir de vignes **pergola âgées de 80 ans**, situées dans la **Vallée de Uco**, plus précisément à **San Carlos** et **Paraje Altamira**. Ce secteur de climat frais et d'altitude élevée bénéficie de **fortes amplitudes thermiques**, idéales pour préserver l'acidité naturelle des raisins et développer des profils aromatiques raffinés.

Les sols y sont **profonds et calcaires**, typiques de la vallée, favorisant une bonne rétention d'eau et un enracinement profond. Cette structure contribue directement à la **texture saline et à la verticalité** du vin. Malgré un millésime difficile — vents de Zonda, gel printanier, canicule prolongée — une vendange **parcellaire minutieuse** a permis de préserver la fraîcheur et l'intégrité aromatique du fruit.

Vinification

Les trois cépages - **80 % Chenin Blanc, 15 % Pedro Giménez, 5 % Sémillon** - ont été **vendangés précocement** afin de conserver leur acidité naturelle. Chaque variété a été vinifiée séparément avec différentes méthodes : pressurage traditionnel, **fermentation sur peaux**, et macération partielle avec **40 % de rafles**.

La fermentation s'est déroulée avec **levures indigènes** en **cuves béton**, sans ajout de bois, pour préserver l'expression pure du terroir. Le vin a été élevé pendant **6 mois sur lies fines**, exclusivement en béton. Résultat : un blanc d'une grande énergie, à la fois cristallin, texturé et salin.

Notes de dégustation

- **Robe :** Jaune pâle à reflets verdâtres, nuances acier.
- **Nez :** Très expressif, mêlant **poivre blanc, kumquat, jarilla, pêche blanche, jalapeño**, fruits tropicaux (fruits de la passion) et **fleurs blanches délicates**.
- **Bouche :** Vive, juteuse et salivante, dotée d'une belle texture. L'acidité mène la danse, avec une **finale saline et florale**, tout en tension et en précision.

Blanco 2025

Le saviez-vous ?

Altos Las Hormigas est l'un des **pionniers de l'agriculture régénérative** en Argentine. Ce Blanco incarne cette philosophie : un vin sans maquillage, reflet de la **biodiversité microbienne, de l'âge vénérable des vignes** et d'une approche respectueuse du vivant.

Accords Mets & Vins

- **Ceviche ou tiradito** - L'acidité et la salinité du vin subliment les agrumes et la fraîcheur du poisson cru.
- **Poulet grillé au citron et herbes fraîches** - Les notes végétales et citronnées du plat font écho à la vivacité du vin.
- **Ravioles de courgette à la ricotta et à la menthe** - Accord subtil qui révèle les arômes floraux et la texture du vin.
- **Truite sauce beurre blanc** - L'onctuosité du plat est équilibrée par la droiture saline et la fraîcheur du vin.

Robert Parker (RP) : 90 Points (2024)

Sourced from 80-year-old pergola-trained vines, the 2024 Blanco is composed of 52% Semillon, 28% Chenin Blanc and 20% Pedro Gimenez, all of which are co-planted but harvested and vinified separately. It showcases an enticing, orchard-fruit nose with elevated floral highlights. The palate is soft yet lively, finishing on a round note enhanced by tangy acidity.