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.

THE MALBEC SPECIALIST
ALTOS LAS HORMIGAS
MENDOZA ARGENTINA

90

Alcool :13,00 %

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

Blanco 2024

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 2024

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.