



Clos de Luz

Un Carménère élégant et racé, issu d'une sélection massale de 1945, révélant toute la profondeur du terroir d'Almahue.

CLOS *de* LUZ



Alcool : 13,60 %

Composition: 100% Carménère

Massal 1945 Carmenere 2020

Central Valley, Chili

Région et Vignobles

Clos de Luz Massal 1945 est élaboré dans la **vallée d'Almahue**, située au sud-est de Santiago, à 25 kilomètres des Andes et 40 kilomètres de l'océan Pacifique. Ce micro-terroir confidentiel, au sein de la **DO Vallée de Cachapoal**, bénéficie de fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit. Cette particularité climatique favorise une maturation lente, une concentration optimale des tanins, une fraîcheur préservée et un potentiel de garde élevé.

Les raisins proviennent de deux parcelles historiques, **les blocs 4 et 6**, plantées en **1945** sur pied franc. Le domaine, d'une surface de 33 hectares, est implanté sur des sols limoneux d'origine granitique, enrichis de quartz et d'éléments ferreux. Ce sol caillouteux, bien drainé, confère au vin sa tension minérale et sa profondeur.

Vinification

La cuvée Massal 1945 est vinifiée selon une approche **peu interventionniste**, visant à préserver l'authenticité du fruit et l'empreinte du terroir. Les vendanges sont précoces et effectuées **manuellement**, en petites caissettes de 4 kilos, avec tri rigoureux à la vigne. Les fermentations sont réalisées avec des **levures indigènes**, et les extractions sont douces, ajustées quotidiennement selon la dégustation des baies.

L'élevage dure **12 mois**, réparti entre **50 % en foudre de 4 000 litres**, 44 % en barriques de 225 à 300 litres de plusieurs vins, et **6 % en fûts neufs de 600 litres**. Aucun collage ni stabilisation chimique : l'hiver froid suffit à clarifier naturellement le vin, qui est ensuite mis en bouteille après un élevage sur lies.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Pourpre intense, profonde et brillante.
- **Nez** : Arômes de prune mûre, petits fruits rouges, herbes séchées et notes de réglisse et graphite, mêlant fraîcheur et profondeur.
- **Bouche** : Attaque juteuse, tanins soyeux, équilibre parfait entre matière et acidité. Le vin se développe avec souplesse, et laisse une finale longue, pure et minérale.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Massal 1945 Carmenere 2020

Le saviez-vous ?

Ce Carménère provient de vignes initialement plantées comme **Merlot** en 1945. Ce n'est que des décennies plus tard qu'elles furent reconnues comme étant du Carménère, grâce à l'analyse ADN. Ces ceps font partie des plus anciennes plantations **non greffées** du cépage au Chili, préservées en sélection massale et cultivées dans le respect du vivant.

Idées d'accords mets et vins

- **Pappardelle aux champignons et huile de truffe** : les saveurs terreuses s'harmonisent avec la complexité du vin.
- **Magret de canard rôti au romarin** : le fruit du vin épouse les arômes du plat sans masquer sa finesse.
- **Tagine d'agneau aux dattes et menthe** : la rondeur épicée du plat met en valeur la structure et la fraîcheur du vin.
- **Pecorino affiné** : l'intensité salée du fromage souligne la texture et la persistance en bouche.



Robert Parker (RP) : 92 Points (2020)

The effect of the warm and dry year was evident in the 2020 Massal 1945 Carménère, especially when tasted next to the wine from the cooler 2021. This is creamy and has a roundness in the palate. It has 14.1% alcohol, mellow acidity and abundant, fine-grained, slightly dusty tannins. 30,000 bottles produced. It was bottled in May 2021.

