



## Bodega Noemia de Patagonia

Noemia de Bodega Noemia de Patagonia est un Malbec exceptionnel du Rio Negro Valley , en Patagonie, l'un des vignobles les plus méridionaux du monde, offrant des arômes de fruits noirs intenses et une profondeur remarquable.

**BODEGA  
NOEMÍA  
PATAGONIA**

96  
vinous



### Noemia 2020

Patagonie, Argentine

Région et Vignobles

---

Le vignoble de **Bodega Noemia**, d'une superficie de 1,5 hectare, se situe dans la **vallée du Rio Negro**, à l'extrême nord de la Patagonie, en Argentine, au sein de l'une des régions viticoles les plus australes du monde. Planté en **1932** avec des vignes de Malbec pré-phylloxériques, ce vignoble divisé en quatre parcelles en fonction de la composition des sols et de l'exposition est un trésor historique pour la viticulture argentine. Situé à **240 mètres d'altitude**, sur la rive nord du Rio Negro, il est doté de sols riches en **sable, gravier, dépôts fluviaux et lits calcaires**, conférant aux vins une minéralité distinctive.

Certifié **biologique par Ecocert** et partiellement biodynamique, le vignoble est cultivé selon la méthode du **double Guyot**. Ces pratiques de culture naturelle, combinées à l'emplacement unique, aboutissent à de faibles rendements et des raisins concentrés, qui capturent l'élegance et la richesse du terroir patagonien.

### Vinification

---

Le **Noemia 2020** est élaboré exclusivement à partir de **Malbec** récolté à la main en mars pour capter une maturité optimale. Les raisins, transportés dans des camions réfrigérés pour préserver leur caractère délicat, sont ensuite fermentés dans de **petits cuves en acier inoxydable** pour un contrôle précis des températures. Le vin subit ensuite une fermentation malolactique, apportant douceur et complexité.

L'élevage se déroule sur une période de **15 à 24 mois en demi-muids de chêne français** de la tonnellerie Darnajou, apportant des nuances boisées subtiles qui complètent le profil fruité du vin. Après cet élevage en fût, le vin bénéficie de **six mois d'affinage en bouteille**, ce qui affine sa structure et crée un équilibre harmonieux avant la mise en marché.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Malbec



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# BODEGA NOEMÍA PATAGONIA

## Noemia 2020

### Notes de Dégustation

- **Robe** : Violet profond aux reflets grenat.
- **Arômes** : Des arômes intenses de fruits noirs, comme la mûre et la prune, s'entrelacent avec des notes de café, de chocolat noir et d'épices.
- **Palais** : Élégant et bien équilibré, offrant des couches de saveurs de fruits noirs, avec des tanins intégrés et une acidité vive. La finale longue et persistante souligne la profondeur et la minéralité du vin, en faisant un Malbec inoubliable.

### Le Saviez-Vous ?

Le **Noemia Malbec** de Bodega Noemia est un “**vin culte**” avec un potentiel de vieillissement significatif, souvent comparé à certains des meilleurs vins du monde. Le vignoble, avec ses vignes pré-phylloxériques et sa culture biologique, produit un vin distinctif, profondément ancré dans l’histoire et la tradition patagonienne, qui s’affirme comme l’une des expressions les plus pures du Malbec.

### Idées d'Accords Mets et Vins

- **Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes** : La richesse en fruits noirs et la touche d'épices du Noemia se marient harmonieusement avec les saveurs sucrées et épicées de ce plat marocain.
- **Canard laqué au miel et au poivre de Sichuan** : Les arômes de fruits noirs et la structure du vin complètent parfaitement le croustillant et la douceur épicee de cette préparation asiatique.
- **Polenta crémeuse aux cèpes et truffe noire** : La texture veloutée et les notes terreuses de la truffe et des champignons font écho à la minéralité et à la complexité du Noemia.
- **Tarte tatin aux oignons caramélisés et fromage bleu** : Les saveurs salées et sucrées de l'oignon, rehaussées par le fromage bleu, créent un contraste saisissant avec les notes de cassis et la structure tannique du vin.

#### Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2020)



The 2020 Malbec originates from a 1932 plot planted in Mainqué, Río Negro, and underwent a two-year aging process in barriques and 500-liter barrels. Due to the warm vintage, this Noemía showcases a distinct character compared to the 2021 vintage tasted alongside. With a purple hue, the fruit-forward nose presents cherry and sweetbriar notes, accented by dried floral tones. Dry and relatively lean in comparison to other vintages, the 2020 offers good balance and a flavorful palate. The mouthfeel is a bit more one-dimensional than usual, but it lingers long.

#### Wine Enthusiast (WE) : 94 Points (2020)



Winemaker Hans Vinding-Diers sources fruit from 92-year-old Selection Massale vineyards in the Río Negro Valley to make this delicious Malbec. It starts with a nose of sweet spices and peppercorns. The palate has tension and bright fresh fruit, showing black and red berries, clove and hints of pink pepper.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

# BODEGA NOEMÍA PATAGONIA

## Noemía 2020

### **Robert Parker (RP) : 95 Points (2019)**



The serious 2019 J Alberto comes from certified organic vines (Ecocert), but the label does not carry the organic seal. It comes from a 66-year-old ungrafted vineyard planted with Malbec interplanted with around 5% Merlot, and it fermented with some whole clusters in 5,800-liter stainless steel tanks with indigenous yeasts and a soft vinification by plot; there are five different soils, and it's vinified by soil. It was a bit closed at first and slowly opened up to red and black fruit and subtle spice. Part matured in concrete eggs, part in French barrique and 10% in demi-muid, and the wine rotates between these containers as needed with very low sulfur, as the wine is protected by the lees that keep the wine alive. The wine is very lively and vibrant, with very good freshness, refined tannins and clean, focused and pungent flavors that give it very good length. 11,000 bottles produced. It was bottled in February 2020.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM