

Tabali

Né à 1 600 mètres d'altitude dans la cordillère des Andes, ce Malbec chilien révèle une pureté d'expression et une minéralité saisissante.

VIÑA TABALÍ
Valle del Limarí



Roca Madre Malbec 2018

Limari Valley, Chili

Région et vignobles

Le Roca Madre provient du vignoble Río Hurtado, situé dans la vallée de Limarí, au nord du Chili, à seulement 45 km de la frontière argentine. Niché à **1 600 mètres d'altitude**, il s'agit de l'un des **trois vignobles les plus élevés du pays**. Exposé à l'est, il bénéficie du soleil matinal tout en étant protégé de l'intensité solaire de l'après-midi. Ce contraste thermique marqué entre le jour et la nuit favorise la concentration aromatique et la fraîcheur naturelle du vin.

Le sol constitue l'élément fondamental de ce terroir : une fine couche de **roche volcanique (andésite) décomposée**, reposant sur la **roche mère située à seulement un mètre de profondeur**. Extrêmement fracturé, ce substrat permet aux racines de plonger profondément, absorbant minéraux et énergie tellurique. Ce stress hydrique et minéral confère au vin une **densité ciselée, une élégance remarquable et une typicité unique**, sublimée par les conditions climatiques extrêmes (neige en hiver, faible pluviométrie).

Vinification

Ce 100 % Malbec a été récolté manuellement le **2 mars**, à pleine maturité phénolique. Les raisins ont été placés délicatement dans des caisses de 20 kg afin d'éviter toute altération, puis **triés deux fois manuellement** avant l'éraflage.

La fermentation a eu lieu en **petites cuves inox** à des températures comprises entre 22 °C et 27 °C. L'extraction, douce et précise, visait à préserver la finesse aromatique. Le vin a ensuite été **élevé pendant 18 mois en fûts de chêne français**, ce qui a affiné sa structure sans masquer l'expression du fruit ni celle du terroir.

Notes de dégustation

- **Robe** : Pourpre profond, éclatante, aux reflets violets.
- **Nez** : Intense et raffiné, dominé par les fleurs sauvages, la violette, les herbes aromatiques et des nuances de pêche blanche.
- **Bouche** : Texture veloutée, tanins fondus, équilibre aérien entre fraîcheur andine, minéralité et expression fruitée. Finale longue, persistante, portée par une tension élégante et une signature saline.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Malbec

Roca Madre Malbec 2018

Le saviez-vous ?

« Roca Madre » signifie **roche mère** : un clin d'œil direct à la composition géologique du vignoble, où la roche volcanique affleure. Malgré la **jeunesse de la parcelle (5 ans en 2018)**, ce vin impressionne par sa maturité stylistique, reflet fidèle de la lumière, des vents frais et de l'austérité magnifique du paysage andin.

Idées d'accords mets-vin

- **Souris d'agneau aux épices douces** : les arômes floraux et la finesse du vin envoûtent les parfums orientaux du plat.
- **Filet de chevreuil sauce aux baies noires** : un dialogue parfait avec la fraîcheur et la verticalité du Malbec.
- **Aubergines grillées, tahini et menthe** : la minéralité du vin sublime la richesse du légume et les herbes fraîches.
- **Côte de bœuf aux herbes des Andes** : l'intensité charnue et l'élégance du vin s'accordent avec la profondeur du plat.

Robert Parker (RP) : 96 Points (2018)

I was blown away by the juicy and hedonistic 2018 Roca Madre, a very complete vintage for this unique wine produced with grapes from young vines in the Valle Hurtado of Limarí at 1,600 meters in altitude. It's varietal, floral, perfumed and intoxicating, very showy and with a seamless, round and lush palate with pristine flavors and nicely integrated oak after spending 21 months in fourth use French barriques. There is a jump in quality in this wine with this vintage, helped by the very good vintage. 8,400 bottles were filled in May 2020.