Vina Almaviva

Vina Almaviva Puente Alto 2021 est un exemple remarquable du terroir exceptionnel du Chili, offrant une fraîcheur, une élégance et un équilibre remarquables, avec des tanins polis et une acidité vibrante.

Puente Alto 2021

Maipo, Chili

Région et Vignobles

Puente Alto, situé au pied des Andes dans la vallée du Maipo, est l'une des principales régions viticoles du Chili. La région bénéficie de l'influence des **Andes**, avec des brises fraîches qui modèrent le climat chaud, permettant une maturation lente et régulière. Les sols y sont **alluvionnaires avec une texture pierreuse**, offrant un excellent drainage, idéal pour le **Cabernet Sauvignon**, le cépage principal de cet assemblage. Le terroir unique apporte à ces vins à la fois **structure et finesse**, avec une minéralité et une vivacité distinctes.

Le **millésime 2021** a bénéficié de conditions de croissance exceptionnellement favorables. Après une période de sécheresse, des pluies abondantes sont tombées pendant l'hiver, enrichissant le sol et favorisant une forte croissance des vignes. L'**été plus frais que la moyenne** a permis une longue période de maturation, aboutissant à des raisins avec une excellente acidité, fraîcheur et équilibre. Les raisins ont été récoltés à la main à leur maturité optimale pour préserver l'intégrité du fruit.

Vinification

Le **Almaviva 2021** est un assemblage dominé par le **Cabernet Sauvignon (71%)**, accompagné de **Carmenère (22%)**, de **Cabernet Franc (5%)** et de **Petit Verdot (2%)**. Chaque cépage a été vinifié séparément, permettant une expression précise du caractère de chacun avant l'assemblage. Le vin a été élevé pendant **20 mois en barriques de chêne français neuves**, apportant une influence subtile de chêne avec des notes de vanille et de cacao sans dominer l'élégance naturelle du fruit.

Alcool :14,00 %

Composition: 71% Cabernet Sauvignon, 22% Carménère, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Puente Alto 2021

Notes de dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond et brillant, avec une vivacité juvénile.
- **Arôme** : Le nez révèle un mélange harmonieux de **fruits rouges mûrs** (framboise, cassis), enrichi de notes florales subtiles de **violette**, avec des nuances sous-jacentes de **réglisse, encre et graphite**. Une élégance aromatique complexe se dégage, avec des touches boisées discrètes de **vanille** et de **cacao**.
- **Palais** : En bouche, le vin est **juteux**, avec une attaque bien équilibrée de saveurs de fruits mûrs. Les **tanins fins** sont lisses et polis, apportant structure et texture, tandis que l'acidité vibrante ajoute **fraîcheur** et **tension**, menant à une longue finale persistante. L'**équilibre entre fruit, tanin et acidité** est un trait marquant de ce millésime, reflétant l'influence du climat frais et le savoir-faire méticuleux.

Le saviez-vous ?

Le nom "Almaviva" est un hommage au **Comte Almaviva**, personnage central de la pièce **Le Mariage de Figaro** de **Pierre Beaumarchais**. Le domaine a été fondé en 1996 en partenariat entre **Baron Philippe de Rothschild de Bordeaux** et **Concha y Toro du Chili**, créant un vin de référence alliant le savoir-faire viticole français au terroir chilien.

Idées d'accords mets-vins

- **Agneau rôti avec romarin et ail** : Les saveurs riches et savoureuses de l'agneau complètent les fruits mûrs et les tanins polis du vin, tandis que les notes herbacées du romarin soulignent sa complexité terreuse.
- **Magret de canard avec sauce aux cerises** : L'acidité de la sauce aux cerises s'harmonise avec les notes fruitées du vin, et la richesse du canard s'accorde parfaitement avec sa texture.
- **Bœuf Wellington** : La combinaison du bœuf, de la pâte feuilletée et des champignons révèle la profondeur et la complexité de l'Almaviva, en renforçant l'équilibre entre tanins et acidité.
- **Manchego vieilli** : La structure et le fruité du vin contrebalancent parfaitement le caractère légèrement piquant et noisette de ce fromage espagnol.

Puente Alto 2021

Robert Parker (RP) : 97 Points (2021)

2021 was an overall cooler year than 2020, with more elegant wines with more finesse and less angular tannins. The sleek 2021 Almaviva is a good example of that, still very young and still marked by the élevage in oak after spending 20 months in French oak barrels, 71% of them new and the rest only second use. The final blend was 71% Cabernet Sauvignon, 22% Carmenere (from Peumo), 5% Cabernet Franc and 2% Petit Verdot, a variety that might gain in percentage, as they have even planted some more with the idea to possibly replace Merlot in the medium or long term. It's not a shy wine, hitting the scale at 15% alcohol and with mellow acidity, 4.65 grams (tartaric) and a pH of 3.81 The fruit is dark, ripe and spicy, nothing green about it; it's a little shy, less expressive than the warmer years are early on and a little more discreet but with potential to develop in bottle. The tannins are still present, and it should benefit from some more time in bottle. The 2019 had more volume than the 2018, and the 2020 is closer to the 2019 than the 2018. 200,000 bottles produced. It was bottled between late January and early February 2023. I tasted it next to the 2020 and 2018, and it's closer to the latter; but this 2021 is more elegant, and 2018 is a little more austere and herbal.

James Suckling (JS) : 98 Points (2020)

Fresh and deep nose, full of blueberries, minty cassis, mussels, cigars, dark spice and roasted sesame oak, which will need a year or two to fully integrate. A medium-to full-bodied Almaviva with supple, silky tannins and a wealth of black and blue fruit that provides a lot of charm now. Voluptuous and flattering on the palate, hallmarked by its tension and taut texture. Very long. This is the 25th anniversary bottling. 68% cabernet sauvignon, 24% carmenere, 6% cabernet franc and 2% petit verdot. (5/2022)