

Zuccardi

Aluvional Los Chacayes est un Malbec audacieux en haute altitude de la Vallée de l'Uco à Mendoza, qui capture la minéralité distinctive et l'intensité du terroir de Los Chacayes.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

95 Wine Spectator



Aluvional Los Chacayes 2018

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Les vignobles de **Los Chacayes** se situent dans le sud de Tunuyán, au sein de la Vallée de l'Uco à Mendoza, avec des vignes plantées à des altitudes variant entre **1 100 et 1 300 mètres (3 609 à 4 265 pieds)**. Situé sur les éventails alluviaux de l'Arroyo Grande, ce terroir bénéficie d'un **climat tempéré** avec un ensoleillement intense qui favorise la maturité et la couleur des raisins. Les sols ici se caractérisent par des dépôts de sable et de limon superposés sur un ensemble de petites pierres, légèrement érodées et parfois enrichies en carbonate de calcium et en gypse. Ces caractéristiques contribuent à la colonne vertébrale minérale du vin et à ses tannins structurés.

Le millésime s'est distingué par des conditions fraîches et sèches, assurant une santé et une maturité optimales des raisins. Ce millésime a donné des vins d'une fraîcheur exceptionnelle, avec une couleur intense, des attributs définissant le terroir de Los Chacayes, accentués par le soin apporté au moment de la récolte pour chaque parcelle.

Vinification

Le Zuccardi Aluvional Los Chacayes est produit avec une approche minimaliste afin de valoriser l'expression du terroir. **Les raisins sont transportés par gravité** pour éviter tout dommage, et **la fermentation a lieu dans des cuves en béton** avec des levures indigènes, permettant une représentation naturelle du fruit et du sol. Le vin est entièrement **élevé en cuves de béton**, un choix qui préserve la fraîcheur et accentue la minéralité et la vivacité du sol de Los Chacayes.

Ce **100% Malbec** présente un taux d'alcool de **14,5%**, avec une acidité totale de **5,65 g/L** et un pH de **3,68**, offrant un vin structuré et frais qui capture l'essence unique du terroir de Los Chacayes.

Alcool :14,50 %

Composition: 100% Malbec

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Aluvional Los Chacayes 2018

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Pourpre profond et vibrant, révélant son intensité et sa concentration.
- **Arôme** : Bouquet complexe avec des arômes de **baies noires, prune**, et des notes florales et minérales subtiles, accompagnées de touches épicées et terreuses.
- **Palais** : Vin de corps plein avec des tannins fins et structurés et une acidité équilibrée. Le palais révèle des couches de fruits noirs, de minéralité et une longue finale élégante, soulignant la profondeur et la pureté du vin.

Le Saviez-vous ?

Aluvional est un projet de Zuccardi visant à explorer l'identité des différents sites alluviaux de la Vallée de l'Uco. Chaque site de vignoble est soigneusement sélectionné pour mettre en avant ses caractéristiques uniques. Los Chacayes, avec ses dépôts de calcium et de gypse, est particulièrement adapté pour exprimer les qualités minérales du Malbec, en faisant un membre distinctif de la gamme Aluvional axée sur le terroir.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Tagine d'Agneau aux Abricots et Amandes** : Les notes de fruits noirs et minérales du vin s'accordent bien avec les saveurs sucrées-salées du tagine, tandis que ses tannins complètent l'agneau tendre.
- **Risotto aux Cèpes** : Les saveurs terreuses des champignons renforcent les nuances minérales du vin, et son acidité équilibre le risotto crémeux.
- **Magret de Canard Fumé avec Sauce aux Mûres** : La profondeur fruitée du vin s'accorde avec la sauce aux baies sombres, et sa structure complète le canard fumé et tendre.
- **Fromage Manchego Affiné** : Les saveurs intenses et noisetées du Manchego affiné sont équilibrées par l'acidité et la minéralité du vin, créant un accord complexe.

95 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 95 Points (2018)

Well-structured dark currant, olive and plum pastry flavors show sanguine richness in this red, filled with plenty of underbrush and forest floor accents. Creamy midpalate, with a long finish that offers coffeeberry notes and plenty of toastiness.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Aluvional Los Chacayes 2018

Robert Parker (RP) : 95 Points (2018)

There's more fruit in the 2018 Aluvional Los Chacayes than in the 2017, as if the cooler year delivered more red fruit and something juicy, but again with no sweetness at all. There is elegance and balance, a less extracted expression of Chacayes. The palate is very stony, despite the extra juiciness (and slightly higher alcohol) than the 2017, but everything is very integrated. In the cooler year, the ripeness was slower, and the wine has more ripeness and a better development of aromas and flavors but with great freshness. Great balance.

James Suckling (JS) : 95 Points (2018)

Blueberries and blackberries with some black-olive and dark-stone undertones. It's full-bodied with chewy tannins that are polished, yet slightly dusty. Some walnut highlights to the dark fruit in the aftertaste. Give it two or three years to come together. Try after 2023.