Zuccardi

Botánico est un Chardonnay pur et expressif de Gualtallary, reflétant la flore unique et les sols calcaires du désert en haute altitude de Mendoza.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Botanico 2021

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le Botánico est issu des vignobles de **Gualtallary Monasterio** dans la Vallée de l'Uco, situés à la base des collines Jaboncillo à une altitude comprise entre **1 360 et 1 385 mètres (4 462 à 4 544 pieds)**. Cette région en haute altitude bénéficie d'un **climat tempéré et aride** avec une forte amplitude thermique, représentant un véritable **désert d'altitude**. Les pentes et ravins de Gualtallary sont parsemés d'herbes telles que la jarilla, le thym et les genêts, créant un paysage distinctif où les vignes de Chardonnay cohabitent avec la flore locale.

Les sols, riches en **caliche et en pierres alluviales recouvertes de carbonate de calcium**, apportent une minéralité unique au vin. Ces sols à haute teneur en calcium contribuent à une fraîcheur et une minéralité marquées dans ce Chardonnay, capturant l'originalité du terroir inégalable de Gualtallary.

Vinification

Ce millésime a été marqué par une saison de croissance fraîche et humide, permettant une maturation lente et un équilibre parfait entre sucre et acidité. Après une **sélection minutieuse des grappes et un pressurage direct**, la fermentation a eu lieu avec des **levures indigènes dans des cuves en béton** pour préserver le caractère naturel du fruit. Après fermentation, **70% du vin a été élevé en cuves de béton** pour conserver sa fraîcheur, tandis que les **30% restants ont été vieillis dans des fûts de chêne français usagés de 500 litres**, ajoutant de la texture sans arômes de chêne. Le vin n'a pas subi de fermentation malolactique, offrant ainsi une acidité vive et une finale nette.

Ce **100% Chardonnay** affiche un taux d'alcool de **13%**, une acidité totale de **7,17 g/L** et un pH de **3,2**, créant un vin frais, minéral et équilibré qui reflète l'origine en haute altitude de San Pablo.

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Chardonnay

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Botanico 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune paille clair, révélant sa fraîcheur et sa pureté.
- **Arôme** : Notes d'**agrumes, pomme verte** et fleurs blanches délicates, complétées par des nuances minérales et une touche de pierre mouillée.
- **Palais** : Vif et précis, avec une acidité marquée équilibrant son corps moyen. En bouche, des saveurs de zeste de citron, de pomme croquante et une légère salinité mènent à une longue finale minérale qui souligne les sols calcaires.

Le Saviez-vous ?

Botánico incarne l'engagement de Sebastián Zuccardi à élaborer des vins qui reflètent non seulement le sol, mais aussi l'écosystème environnant. Les vignes de Chardonnay sont entourées des herbes sauvages de la région, comme la jarilla et le thym, qui poussent naturellement à côté des vignes, permettant ainsi au vin de capturer le caractère botanique unique du désert d'altitude de Gualtallary.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Ceviche de Fruits de Mer** : L'acidité vive et les notes d'agrumes du vin équilibrent la fraîcheur acidulée du ceviche, mettant en valeur ses nuances minérales.
- **Tarte au Fromage de Chèvre et aux Herbes** : La vivacité du vin tranche avec la richesse du fromage de chèvre, tandis que ses notes herbacées et minérales harmonisent avec les herbes fraîches.
- **Noix de Saint-Jacques Grillées au Beurre Citronné** : La fraîcheur et la minéralité du vin se marient aux saveurs délicates des Saint-Jacques, tandis que l'acidité complète la sauce au beurre citronné.
- **Chou-Fleur Rôti aux Amandes et Câpres** : La salinité et la minéralité du vin s'accordent avec les saveurs légèrement salées et briochées du chou-fleur rôti, pour une expérience harmonieuse.

97

Robert Parker (RP) : 97 Points (2021)

The new white 2021 Botánico comes from their two vineyards in the Monasterio part of Gualtallary, the informal division of the zone (still not approved due to bureaucratic problems with the name), and is a lieu -dit or paraje wine. This is very austere, sharp and mineral, reminiscent of a Chablis. This was harvested very early, almost one month earlier than the Fósil from San Pablo, as Gualtallary ripens earlier. It fermented and matured 70% in concrete eggs and 30% in used 500-liter oak barrels; but there is no aromatic or flavor influence from the oak, as they want to keep the wine as transparent as possible with the character from the soils—limestone and caliche calcareous stone. This has 13% alcohol, a pH of 3.23 and 7.36 grams of acidity. It's clean, precise, subtle, elegant, transparent, balanced and symmetric ,with purity and clarity. It has a shaper palate with effervescent sensation of chalk with lemon juice, with lots of energy. This should develop nicely in bottle. I'd like to have a time machine to see what this does at age 15... 5,000 bottles were filled in December 2021. I had the chance to taste the still unbottled 2022, and it felt every bit as good as this.