

Zuccardi

Né d'un terroir calcaire d'altitude, Supercal 2020 est une expression singulière du Malbec argentin, concentrée sur l'identité minérale d'un micro-parcelle d'exception.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Malbec

Finca Piedra Infinita Supercal 2020

Mendoza, Argentine

Région et vignobles

Ce vin provient de **Finca Piedra Infinita**, située dans l'IG **Paraje Altamira**, au cœur de San Carlos dans la Vallée de Uco (Mendoza). Le vignoble se trouve à 1 100 mètres d'altitude, sur la partie la plus élevée de l'éventail alluvial du río Tunuyán. Les sols sont constitués d'**énormes galets alluviaux recouverts de matériaux calcaires**, caractéristiques uniques de cette zone proche des Andes.

Le vin **Supercal** est issu d'une micro-parcelle située au nord-ouest du vignoble. Sur cette surface de 0,93 hectare, les vignes de Malbec plongent directement dans un lit de pierres couvertes de calcaire actif. La pauvreté du sol et sa forte concentration minérale donnent naissance à un vin à l'identité tranchée, presque austère dans sa précision.

Vinification

La vendange 2020 a été marquée par des rendements faibles et une maturation rapide, rendant le millésime aussi intense que précoce. Malgré cela, les raisins sont arrivés en cave dans un état sanitaire exceptionnel, avec une qualité aromatique remarquable.

Les raisins ont été **vendangés manuellement**, éraflés par gravité, puis fermentés avec des **levures indigènes dans des cuves en béton brut**, sans revêtement époxy. L'élevage s'est également fait en béton, sans contact avec le bois, afin de préserver **l'expression la plus pure du terroir** et de sa texture calcaire caractéristique.

Notes de dégustation

- **Robe** : Pourpre profond aux reflets bleutés.
- **Nez** : Bouquet complexe mêlant **violette, cerise noire, herbes sauvages et pierre humide**. Une subtile touche de graphite accentue la sensation minérale.
- **Bouche** : Attaque tendue, corps élancé, aux arômes de petits fruits noirs et de prune sauvage. Texture **crayeuse et salinité notable**, soutenues par une acidité vive et des tanins linéaires. La finale, persistante, est marquée par une empreinte calcaire distinctive.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Finca Piedra Infinita Supercal 2020

Le saviez-vous ?

Le nom **Supercal** fait référence à la **forte concentration de calcaire actif** dans cette parcelle unique. Loin d'un effet de style, il s'agit ici d'un hommage à la géologie du lieu, dans l'esprit des "lieux-dits" bourguignons. Sebastián Zuccardi revendique à travers cette cuvée une approche territoriale, affirmant les **micro-terroirs argentins** comme source de grands vins identitaires.

Idées d'accords mets-vins

- **Entrecôte maturée, sauce chimichurri** : équilibre entre la texture tannique et la richesse aromatique de la viande.
- **Champignons grillés au thym** : met en valeur les arômes terreux et la minéralité du vin.
- **Polenta crémeuse au gorgonzola** : contrebalance la tension du vin par une texture enveloppante.
- **Épaule d'agneau fumée** : accentue la profondeur du vin tout en adoucissant ses arêtes calcaires.

98

Robert Parker (RP) : 98 Points (2020)

The grapes for the 2020 Finca Piedra Infinita Supercal were the first to be picked from the Piedra Infinita vineyard in the warm 2020 vintage, and the wine is built more around the fruit. It is juicy and pure and has similar levels of alcohol and acidity/freshness as the 2019, but of the two vintages, which I tasted side by side, this feels gentler and rounder. It has complexity despite its young age and has notes of orange peel, iron and blood, with the fine limestone sensation. The vintages are always very marked in this wine because the soil is very extreme and shallow and the vines can suffer in dry and warm conditions. 1,450 bottles were filled in June 2021.