



Matias Riccitelli

Né au pied des Andes, ce Malbec incarne la pureté du Los Chacayes, alliant intensité aromatique, fraîcheur d'altitude et texture crayeuse. Une interprétation contemporaine et raffinée du Malbec de montagne.

MATIAS RICCITELLI

Vina Extrema Chacayes Malbec 2019

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Situé dans la vallée de **Uco** (Mendoza), le terroir de Los Chacayes s'étend à environ **1 500 mètres d'altitude**, au cœur des contreforts andins. Le climat est continental marqué par une forte amplitude thermique entre le jour et la nuit, favorisant une **maturation lente** et une **acidité naturelle élevée**. Les vents andins limitent les maladies, tandis que les faibles précipitations imposent une irrigation contrôlée par l'eau de fonte des glaciers.

Les sols sont **alluviaux et colluviaux**, riches en pierres roulées et en dépôts calcaires. Leur drainage rapide limite la vigueur et concentre les arômes dans les petites baies. Les vignes du projet "Viñas Extremas" se situent sur des parcelles fraîches et exposées au vent, conférant au vin une texture minérale et une intensité florale rare. Le résultat : un Malbec d'altitude d'une **pureté aromatique** remarquable.

Vinification

Issu à **100 % de Malbec**, ce vin est récolté manuellement en petites caisses afin de préserver l'intégrité des baies. Après un tri minutieux, la fermentation s'effectue avec **levures indigènes** dans des cuves en béton, pour privilégier la typicité du terroir. Environ **30 % de grappes entières** sont incorporées afin d'apporter fraîcheur, tension et complexité aromatique.

L'élevage dure **16 mois en fûts de chêne français** de différents usages, pour une intégration subtile sans excès de bois. Le millésime 2019, marqué par des conditions fraîches et sèches, a donné naissance à un vin d'une belle précision, au fruit éclatant et à la finale saline.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Pourpre profond aux reflets violacés intenses et au bord vif.
- **Nez** : Mûre, myrtille et prune noire mêlées à la violette, la lavande et la rose séchée, sur des nuances de poivre blanc, de cacao et de pierre à fusil.
- **Bouche** : Ample mais élancée, portée par une acidité fraîche et des tanins d'une grande finesse. Le fruit noir se fond dans des notes d'anis, de thé noir et de craie. Finale longue, saline et élégante.



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Malbec



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vina Extrema Chacayes Malbec 2019

Le saviez-vous ?

Le terroir de **Los Chacayes** a été officiellement reconnu comme **Indication Géographique** en 2017. Il fait aujourd'hui partie des zones les plus recherchées d'Argentine pour l'élaboration de Malbecs d'altitude au style fin et minéral.

Accords Mets & Vins

- **Côte de bœuf grillée au chimichurri** : L'acidité et la tension minérale équilibrent la richesse de la viande, tandis que les tanins fins soulignent la texture du grillé.
- **Épaule d'agneau rôtie aux herbes** : Le parfum de thym et de romarin fait écho aux notes florales et épicées du vin.
- **Risotto aux champignons et ail noir** : L'umami des champignons complète la structure graphite et la touche saline du Malbec.
- **Aubergine grillée au tahini et grenade** : Le côté fumé et épicé s'accorde parfaitement avec la fraîcheur du fruit et la finale salivante du vin.



Robert Parker (RP) : 95 Points (2019)

The 2019 Malbec Viñedo a 1.500 metros en Los Chacayes is a new Malbec from Chacayes, from the highest vineyard there, at 1,500 meters above sea level very close to El Manzano, a place with more rain and sandier soils, a cooler soil and cooler place on limestone gravels. This is the last Malbec they pick, and it has 14% alcohol but 7.4 grams of acidity. It has natural acidity and electricity and tension like no other Malbec. It fermented in concrete with some full clusters and indigenous yeasts and matured in foudre for 16 months. This is super young, with great aging potential. Bravo! 5,000 bottles were filled in October 2020. There will be a Cabernet Franc from here too.

