

Bodega Colome

Ce vin incarne l'alliance de l'innovation et de l'audace, né à 2600 mètres d'altitude au cœur de la Vallée Calchaquí.



Single Vineyard El Arenal Malbec 2021

Salta, Argentine

Région et Vignobles

El Arenal est un vignoble emblématique situé à **Payogasta**, dans la région d'altitude extrême de la **Vallée Calchaquí**, au nord-ouest de l'Argentine. Planté à **2600 mètres au-dessus du niveau de la mer**, il figure parmi les vignobles les plus hauts du monde. Son nom, *El Arenal*, signifie « le sable », un clin d'œil à ses sols sableux, bien drainés, qui contraignent naturellement la vigne, favorisant la concentration des arômes.

Le climat y est marqué par une amplitude thermique impressionnante entre le jour et la nuit, favorisant une **maturation lente et complète des raisins**, tout en préservant l'acidité naturelle. Ces conditions extrêmes, conjuguées à une viticulture durable, permettent à Bodega Colomé de produire des raisins d'une **pureté remarquable**, traduisant fidèlement l'identité du terroir. Ce vignoble fut le tout premier planté par **Donald et Ursula Hess**, véritables pionniers du renouveau viticole dans cette région reculée.

Vinification

Ce vin est issu à **100 % de Malbec**, vendangé à la main en **mars**. La vinification vise à préserver l'intensité aromatique et la fraîcheur naturelle du cépage, tout en révélant la texture caractéristique des raisins cultivés en altitude. Sous la direction du **maître de chai Thibaut Delmotte**, le travail en cave privilégie la précision et l'élégance.

Le vin est ensuite élevé pendant **12 mois en fûts de chêne français**, puis affiné **6 mois en bouteille** avant sa commercialisation. Cet élevage parfaitement intégré confère au vin une **structure tannique soyeuse**, enrichit sa palette aromatique sans masquer le fruit, et lui assure un potentiel de garde remarquable. La production est limitée à **7200 bouteilles**, ce qui en fait une cuvée rare et précieuse.

Alcool : 14,50 %

Composition: 100% Malbec



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Single Vineyard El Arenal Malbec 2021

Notes de Dégustation

- **Robe** : Couleur profonde et impénétrable, presque noire au centre, avec des reflets violacés intenses traduisant à la fois jeunesse et concentration.
- **Nez** : Expressif et complexe, marqué par des arômes de mûre et de cerise noire bien mûres, accompagnés de délicates notes florales de violette et d'une touche épicée de poivre blanc. Des accents minéraux évoquent le graphite et la pierre chaude, tandis qu'un élevage subtil en fût de chêne apporte des nuances de cacao et de tabac doux.
- **Bouche** : Attaque ample et généreuse, dominée par des fruits noirs juteux. La fraîcheur naturelle équilibre parfaitement la richesse du fruit, tandis que des tanins fermes mais soyeux structurent l'ensemble. Une fine minéralité traverse la trame, apportant tension et longueur. La finale est persistante, élégante, avec des touches épicées et herbacées discrètes.

Le saviez-vous ?

El Arenal est le **premier vignoble** planté par la famille Hess dans la Vallée Calchaquí, une région autrefois considérée comme trop extrême pour la viticulture de qualité. Ce site pionnier a depuis prouvé que les terroirs d'altitude pouvaient produire des vins d'une **intensité et d'une élégance exceptionnelles**, redéfinissant le potentiel du Malbec argentin.

Idées d'accords mets et vins

- **Entrecôte grillée** : Le gras de la viande et la cuisson au feu révèlent la richesse tannique et la puissance fruitée du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Le caractère terreux du plat s'accorde parfaitement aux nuances minérales et épicées du Malbec.
- **Tagine d'agneau aux pruneaux** : Le mariage sucré-salé souligne la concentration et la douceur des fruits noirs du vin.
- **Fromage Manchego affiné** : Sa texture ferme et ses arômes lactés se marient élégamment avec la structure du vin.



Robert Parker (RP) : 93 Points (2020)

El Arenal is a 45-hectare vineyard in the same district as their Altura Maxima Vineyard in the Payogasta zone of Salta, where the vineyards are located at some 2,600 meters in altitude on sandy soils of granitic origin. The 2020 El Arenal Malbec was produced with grapes from 17-year-old vines fermented with indigenous yeasts and matured in French barriques, 30% of them new, for 15 months. The wine is very intense and has absorbed the oak nicely. It has a lot of color and aromas, but it's balanced and harmonious, not exuberant or exotic. It has a medium to full-bodied palate with some fine-grained tannins. 10,000 bottles produced. It was bottled in July 2021.

