

Zuccardi

Cette cuvée parcellaire de Paraje Altamira , vinifiée sans bois, révèle avec précision la texture crayeuse et l'élégance austère des sols calcaires d'altitude.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

99
James
Suckling



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Malbec

Finca Piedra Infinita 2019

Mendoza, Argentine

Région et vignobles

Issu du vignoble Finca Piedra Infinita situé à **Paraje Altamira**, dans la vallée de Uco (Mendoza), ce vin prend racine à 1 100 mètres d'altitude sur le cône alluvial du río Tunuyán. Le terroir est composé de sols extrêmement pierreux et hétérogènes : une fine couche de sable limoneux (20 à 60 cm) recouvre un lit de galets granitiques enduits de calcaire actif.

Avant la plantation, ce secteur n'avait jamais été cultivé. Il a fallu déplacer plus de mille camions de pierre pour dégager le terrain, soulignant l'engagement extrême requis pour faire naître ce vignoble. Chaque parcelle est ici le fruit d'un travail d'**exploration patiente et minutieuse** du sol. Le vin provient de blocs sélectionnés pour leur **faible profondeur et forte concentration minérale**, offrant une lecture cristalline du lieu.

Vinification

Les vendanges 2019 se sont déroulées sous des conditions idéales : climat sec, températures inférieures à la moyenne, fortes amplitudes thermiques. Cela a permis d'obtenir une **acidité naturelle élevée**, des **tanins structurés** et des fruits d'une parfaite maturité, sans excès.

La vendange a été réalisée manuellement avec **tri rigoureux des grappes**, puis encuvée par gravité dans des cuves en béton brut. La fermentation a eu lieu avec **levures indigènes**, sans ajout d'intrants ni de bois. L'élevage s'est effectué intégralement dans ces mêmes cuves, permettant au vin de **traduire la texture et la salinité** propres à ce terroir sans aucune influence aromatique extérieure.

Notes de dégustation

- **Robe** : Pourpre profond avec des reflets violets brillants.
- **Nez** : Nez fin et expressif mêlant **fruits noirs (mûre, cerise noire)**, **violette**, **graphite** et **pierre humide**, avec une touche herbacée évoquant le **thym séché**.
- **Bouche** : Attaque précise, texture crayeuse, **trame tannique serrée mais élégante**, acidité vive. Le fruit reste pur, la finale est longue, tendue, marquée par une salinité minérale saisissante.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Finca Piedra Infinita 2019

Le saviez-vous ?

Le nom *Finca Piedra Infinita* signifie « pierre infinie », une allusion à la **structure géologique inépuisable** du vignoble, mais aussi à la **démarche philosophique** de la famille Zuccardi : lire et comprendre le sol pour mieux le transcrire dans le vin. Ce vin est ainsi une **interprétation sensible d'un lieu unique**, à la croisée de la géologie, du climat et du geste vigneron.

Idées d'accords mets-vins

- **Filet de bœuf grillé, sauce chimichurri** : la richesse aromatique du vin se marie à la puissance de la viande et la fraîcheur de la sauce.
- **Épaule d'agneau fumée aux herbes** : les tanins soutiennent la texture de la viande, les notes sauvages répondent aux arômes du vin.
- **Aubergines rôties, ricotta et herbes fraîches** : un accord végétal qui met en valeur la minéralité du vin.
- **Comté 24 mois ou Manchego affiné** : les arômes de noisette et de sel du fromage prolongent la finale du vin.

99 James Suckling

James Suckling (JS) : 99 Points (2019)

Quiet complexity that needs time in the glass. While it is brooding and deep, there is also a perfumed, floral and herbal aspect that makes it so attractive and unforgettable, even at such an embryonic stage. Freshly crushed blueberries, dried licorice, decadent violets, crushed stones and ash on the nose. Satin-textured tannins on the palate, which are tense, chalky and seamless. Powerful and juicy with impeccable balance. A great, cerebral and intrinsic malbec from Argentina. You can drink now, if you want, but it is a wine that you'd want to keep for the next two decades. A real charmer, especially for the wine nerds. Buy this and try!

97

Robert Parker (RP) : 97 Points (2019)

The pure Malbec 2019 Finca Piedra Infinita comes from 10-year-old vines in Altamira and fermented with 80% to 100% full clusters depending on the plot, all with indigenous yeasts in concrete and matured exclusively in raw concrete. It has the sense of purity and harmony of the best vintages of this wine, with precision and balance. They build the wine with juice from different plots and soils depending on the vintage: in a cooler year like 2019, they tend to use more grapes from shallower soils (more supercalcáreo than gravas calcáreas - gravascal), and in a warmer year, they'd use more grapes from places with a little more soil and resistance to heat and dry conditions. This wine is juicy and has purity of fruit and a tactile sensation reminiscent of wet chalk, with very fine tannins and a long, tasty finish. 9,000 bottles were filled in June 2020.

95 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 95 Points (2019)

A wonderful example of the elegant side of Malbec, with vanilla bean and violet notes that pave the way for a rich, caressing mouthful of fresh plum and raspberry flavors, which are buoyed by lively mineral acidity and keep the finish singing around orange peel and dusty cocoa hints, with firming tannins. Drink now through 2034.