

Cheval des Andes

Expression captivante du terroir d'altitude de Mendoza, Cheval des Andes 2020 assemble Malbec, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot dans un vin de puissance, de finesse et de grande longévité.

Cheval des Andes 2020

Mendoza, Argentine



Région et vignobles

Cheval des Andes est élaboré à Mendoza, région viticole la plus prestigieuse d'Argentine, où les vignes s'étendent au pied de la cordillère des Andes entre 1 000 et 1 200 mètres d'altitude. Deux sites principaux composent le domaine : **Las Compuertas** dans Luján de Cuyo, réputé pour ses vieilles vignes de Malbec, et **Paraje Altamira** dans la vallée de Uco, dont les sols pierreux et calcaires apportent fraîcheur et minéralité.

L'année 2020 fut marquée par une chaleur et une sécheresse inhabituelles, ponctuées de vagues de chaleur entre novembre et février. Malgré ces conditions, l'état sanitaire des vignes fut exceptionnel, conduisant à la vendange la plus précoce de l'histoire du domaine, du 28 février au 17 mars. L'altitude a permis de préserver l'acidité et l'équilibre, donnant un vin d'une **structure riche, d'une profondeur et d'une fraîcheur remarquables**.

Vinification

Cheval des Andes 2020 est un assemblage de Malbec, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot, reflet d'un héritage franco-argentin. Les raisins, vendangés manuellement, furent transportés en petites caisses de 20 kg, puis triés avec soin. Chaque parcelle fut vinifiée séparément selon le principe « une parcelle, une cuve » dans des contenants de 30 à 80 hl, garantissant précision et respect du terroir.

L'élevage a duré 22 mois avec une combinaison équilibrée : 40 % en barriques bordelaises de 225 litres, 40 % en fûts de 400 litres et 20 % en foudres de 2 500 litres, dont 50 % de bois neuf. Majoritairement en chêne français, l'élevage inclut également du chêne autrichien, slovène et allemand. Cette approche confère au vin des **tanins puissants, une grande pureté de fruit et une intégration harmonieuse du bois**, le destinant à une longue garde.

Alcool :14,50 %

Composition: 49% Cabernet Sauvignon, 49% Malbec, 2% Petit Verdot

CHEVAL des ANDES
CHEVAL BLANC & TERRAZAS DE LOS ANDES

Cheval des Andes 2020

Notes de dégustation

- **Couleur** : rouge profond, intense et velouté, aux reflets brillants.
- **Nez** : arômes généreux de cerise mûre, cassis et prune, relevés de violette, poivre noir et fines épices.
- **Bouche** : ample et riche, dotée de tanins raffinés et puissants. Les fruits rouges et noirs dominent, accompagnés d'épices et d'accents minéraux, pour une finale longue, fraîche et élégante.

Le saviez-vous ?

Cheval des Andes est surnommé le « **Grand Cru des Andes** ». Ce projet unique, né en 1999, est le fruit d'une collaboration entre **Château Cheval Blanc** à Bordeaux et **Terrazas de los Andes** à Mendoza. Depuis 2003, il est le premier vin argentin distribué via **La Place de Bordeaux**, rejoignant ainsi les plus grands vins du monde.

Idées d'accords mets et vins

- **Côte de bœuf maturée** : la structure tannique et les notes épicées s'accordent parfaitement à la richesse de la viande.
- **Agneau rôti au romarin** : les notes herbacées se marient à l'élégance du vin et à sa fraîcheur.
- **Risotto aux champignons sauvages** : l'umami terrestre souligne la complexité minérale et savoureuse du vin.
- **Fromages affinés (Comté, Manchego)** : leur profondeur saline et noisettée s'associe idéalement à la richesse fruitée et boisée du vin.

98

Robert Parker (RP) : 98 Points (2020)

The 2020 Cheval des Andes was harvested from the last of February for the first time ever. It was Gabillet's second vintage at Cheval des Andes, and that year, he had to start without waiting for Pierre Olivier Clouet and Pierre Lurton from Cheval Blanc; when they arrived, they had finished picking the Malbec, which surprisingly was fresher in Las Compuertas (because of the higher percentage of clay?) than in Altamira (where the vines suffered more stress), saving the freshness. They now harvest using cold trucks (for the first time), and they also started earlier in the morning (six in the morning, impossible earlier in Mendoza...), which he reckons was very good for the precision of the wine. They used 40% 225-liter barrels, 40% 400-liter oak barrels and 20% 2,500-liter foudres, half of them new and with an élevage of 15 months on average, depending on the lots and varieties from 12 to 18 months. The final blend was 49% Cabernet Sauvignon, 49% Malbec and 2% Petit Verdot, which makes a comeback, as it had not been used since 2016. The key was to finish the fermentation of the Petit Verdot without skins, and that way, they have been able to use it in the blends of 2021, 2022 and 2023 in small but increasing percentages.

CHEVAL des ANDES

CHEVAL BLANC & TERRAZAS DE LOS ANDES

Cheval des Andes 2020



James Suckling (JS) : 97 Points (2020)

Ripe, baked dark cherries with spices and some violets. Hints of graphite, cocoa powder, incense and black pepper. Dried rose petals. A slightly fuller Cheval des Andes with tense, silky tannins and a lingering, generous finish. Ripe, but still has lots of restraint and precision. 49% malbec, 49% cabernet sauvignon with a 2% petit verdot. 24% of the malbec comes from Altamira and all the rest of the fruit come from Las Compuertas. Drink or hold.



Jeb Dunnuck (JD) : 95 Points (2020)

This almost half-half Cabernet Sauvignon and Malbec with 2% Petit Verdot is rich and full in the mouth. Tannins are massy and filling, this has power and dominance with concentrated blackcurrant, plum and black cherry fruit. Highly spiced and sunkissed, this is intense and quite a force on the palate with liquorice, black pepper and tobacco tones and a flinty mineral aspect on the finish. The alcohol sticks out a touch, just lingering with heat at the end, but it has freshness and matches the altogether hefty frame and power from start to finish. Certainly a punchy and confident wine that's out to shine. 3.83pH. Ageing 22 months, 40% in 225l Bordeaux barrels, 405 in 400l barrels, 20% in 2,500l foudres (50% new). Winemaker Gérald Gabillet.