

Errazuriz

Né dans la vallée d'Aconcagua, Errazuriz Estate Series Carmenere 2022 séduit par sa robe profonde, ses fruits noirs mûrs, ses notes de café torréfié et d'épices douces, portés par une texture veloutée.

ERRAZURIZ



Alcool :13,50 %

Composition: 100% Carménère

Estate Series Carmenere 2022

Aconcagua Valley, Chili

Région et vignobles

Issu de la **Aconcagua Valley**, au nord de Santiago, ce vin naît dans l'un des berceaux qualitatifs du Chili. Protégée par la cordillère des Andes d'un côté et la chaîne côtière de l'autre, la vallée bénéficie d'un **climat méditerranéen** marqué par des journées chaudes et des nuits fraîches. Cette amplitude thermique en fin de saison favorise une maturation lente, permettant au Carmenere de développer une couleur intense, une aromatique complexe et des tanins bien mûrs.

Le millésime 2022 se distingue par des conditions **sèches et légèrement chaudes**, avec des précipitations inférieures à la moyenne historique. Les rendements sont restés équilibrés, donnant des raisins très sains et particulièrement concentrés. Les parcelles destinées à Estate Series profitent de sols bien drainés qui limitent naturellement la vigueur et renforcent la richesse phénolique. Le résultat est un profil de vin particulièrement coloré, savoureux et structuré, tout en conservant une fraîcheur appréciable qui rend ce Carmenere à la fois sérieux et très abordable.

Vinification

La cuvée repose majoritairement sur du **Carmenere** récolté dans les vignobles de la vallée d'Aconcagua, vendangé à maturité optimale, souvent aux heures les plus fraîches de la journée pour préserver le fruit et l'acidité. À la réception, les grappes sont éraflées et délicatement foulées avant d'être encuvées en inox. La fermentation se déroule en cuves **à température contrôlée**, afin de privilégier une extraction progressive de la couleur et des arômes et de conserver un profil net et fruité.

Après la fermentation, environ **70 % du vin sont élevés en barriques de chêne français** durant six à huit mois, le reste demeurant en cuve inox pour préserver la fraîcheur. Cet élevage partiel apporte des notes de café torréfié, de toast léger et d'épices, tout en polissant la trame tannique dans un registre velouté. Avec un degré d'alcool d'environ **13,5 %**, une acidité marquée et un sucre résiduel modéré, Estate Series Carmenere 2022 offre un équilibre réussi entre richesse, buvabilité et précision.

ERRAZURIZ

Estate Series Carmenere 2022

Notes de dégustation

- **Coleur:** Robe rubis profonde aux reflets violacés, brillante et dense, signe d'une belle concentration et de la maturité du millésime.
- **Arome:** Nez expressif de poivron rouge, figue et fruits noirs, agrémenté de touches de cranberry, de clou de girofle et de café torréfié, avec un boisé finement intégré.
- **Palais:** Bouche épicée, moyennement à bien corsée, portée par des saveurs de mûre, figue, poivron et graphite. Les tanins, fins et souples, enveloppent le palais tandis qu'une acidité fraîche étire une finale équilibrée et savoureuse.

Le saviez-vous ?

Carmenere est l'un des cépages historiques de **Bordeaux**, longtemps considéré comme disparu en Europe après la crise du phylloxéra. Introduit au Chili au XIX siècle et confondu pendant des décennies avec le Merlot, il fut finalement identifié comme Carmenere en 1994 par l'ampélographe français **Jean-Michel Boursiquot**. Le pays en est désormais le principal bastion au monde. Des domaines comme Errazuriz ont largement contribué à démontrer que ce cépage, jadis « perdu », peut produire des vins raffinés, parfumés et parfaitement adaptés au climat chilien.

Idées d'accords mets et vin

- **Entrecôte grillée au chimichurri :** Le fruit noir mûr, les notes de café et d'épices du vin répondent à la viande grillée, tandis que l'acidité et les tanins fins équilibrent le gras et soulignent la sauce herbacée.
- **Tajine d'agneau aux pruneaux et épices douces :** Les arômes de figue et de clou de girofle du Carmenere s'accordent avec la douceur des fruits secs et la profondeur des épices, tout en apportant fraîcheur et structure.
- **Pâtes au chorizo et poivrons rôtis :** Le caractère poivré et légèrement fumé du vin se marie avec le chorizo et les poivrons grillés, tandis que sa texture souple accompagne harmonieusement une sauce tomate relevée.
- **Aubergines rôties au cumin et paprika :** En version végétarienne, les notes légèrement fumées et la douceur des tanins s'allient au côté fondant de l'aubergine et à la chaleur des épices.