De Martino

Issu du terroir historique d'Isla de Maipo, De Martino Single Vineyard Alto de Piedras Carmenere 2022 séduit par son équilibre subtil entre fruit noir mûr, épices fumées et fraîcheur minérale.

DE MARTINO
REINVENTING CHILE

Single Vineyard Alto de Piedras Carmenere 2022

Maipo, Chili

Région et Vignobles

Le vin provient de **Isla de Maipo**, dans la vallée de Maipo au Chili, l'une des régions viticoles les plus emblématiques du pays. Située au sud-ouest de Santiago, cette zone bénéficie d'un climat méditerranéen marqué par des journées chaudes et des nuits plus fraîches grâce à l'influence de l'océan Pacifique. Ces conditions favorisent une maturation complète des raisins tout en préservant leur fraîcheur naturelle, donnant naissance à des vins équilibrés et élégants.

La parcelle **Alto de Piedras**, plantée en 1992, doit son nom aux sols alluviaux très pierreux qui composent le vignoble. Ces galets assurent un excellent drainage et contribuent à limiter la vigueur de la vigne, concentrant ainsi les arômes dans les baies. Ce terroir confère au vin une dimension **minérale et structurée**, caractéristique de ce secteur d'Isla de Maipo, où De Martino produit depuis longtemps certains des Carmenere les plus précis et expressifs du Chili.

Vinification

Ce vin est élaboré à partir de **100 % Carmenere**, récolté à la main afin de préserver l'intégrité des baies. Après la vendange, les raisins fermentent grâce aux **levures indigènes**, une approche fidèle à la philosophie de De Martino qui privilégie des interventions minimales pour révéler l'identité du terroir.

L'élevage est volontairement discret afin de ne pas masquer le caractère du cépage. Le vin est d'abord placé en barriques utilisées avant de poursuivre sa maturation pendant **environ 17 mois en grands foudres de chêne**. Ce choix de contenants de grande capacité limite l'impact du bois tout en permettant une évolution lente et harmonieuse du vin. Cette méthode apporte structure et complexité tout en conservant la pureté aromatique et la fraîcheur naturelle du Carmenere.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Carménère

DE MARTINO
REINVENTING CHILE

Single Vineyard Alto de Piedras Carmenere 2022

Notes de dégustation

- **Color:** Robe rubis profonde aux reflets violacés, dense et brillante.
- **Aroma:** Bouquet intense de mûre, cassis et prune noire, accompagné de notes de paprika fumé, de poivre noir, d'herbes sauvages, de tabac et d'une subtile touche minérale.
- **Palate:** Attaque souple et généreuse, avec des tanins veloutés et une belle fraîcheur. Les saveurs de fruits noirs mûrs se mêlent aux épices et au graphite, conduisant vers une finale longue et élégamment savoureuse.

Le saviez-vous ?

Le Carmenere, aujourd'hui emblématique du Chili, était autrefois cultivé à Bordeaux avant de disparaître presque totalement d'Europe après la crise du phylloxéra au XIX siècle. Pendant longtemps, il fut même confondu avec le Merlot au Chili, avant d'être officiellement identifié dans les années 1990. **De Martino** fait partie des producteurs qui ont contribué à révéler le potentiel qualitatif du cépage dans le pays.

Accords Mets et Vins

- **Gigot d'agneau rôti au romarin:** Les arômes d'herbes et d'épices du vin prolongent parfaitement les saveurs du plat tout en équilibrant la richesse de la viande.
- **Magret de canard sauce cerise noire:** La texture soyeuse du vin et son fruit noir profond s'accordent harmonieusement avec la chair tendre du canard.
- **Risotto aux champignons sauvages:** Les notes terreuses et savoureuses du risotto font écho au caractère épicé et minéral du Carmenere.
- **Bavette grillée et chimichurri:** Les notes poivrées et herbacées du vin complètent idéalement la fraîcheur aromatique de cette sauce.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2022)

The 2022 Single Vineyard Carmenere Alto de Piedras leads with an alluring, nuanced bouquet of dried flowers, fresh herbs and mixed red and black fruits. The palate combines a soft, supple texture with a tensile core, releasing into an elegant, layered finish that lingers with additional spice-driven accents and a graphite-driven persistence. This is a solid example of contemporary, mountainous Chilean Carménère.

93 James Suckling

James Suckling (JS) : 93 Points (2022)

A fresh, spicy carmenere with a touch of dark olives, paprika and tobacco leaves. Composed, medium-bodied palate with juicy berries and a nicely saline, linear finish. Long and really well balanced. Nothing flashy, all down to earth.