

Zuccardi

Ce 100% Tempranillo issu de vignes de plus de 40 ans à Mendoza offre un profil profond et complexe, révélant tout le potentiel de garde de l'un des plus anciens vignobles de Tempranillo d'Argentine.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO



Alcool :14,00 %

Composition: 100% Tempranillo

Q Tempranillo 2019

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

La région de **Santa Rosa**, située dans le sud-est de Mendoza à **620 mètres (2 034 pieds)** d'altitude, est l'une des zones viticoles les plus anciennes et traditionnelles d'Argentine. Ce terroir désertique, aux journées chaudes et aux nuits fraîches, bénéficie d'une importante variation de température diurne qui favorise l'acidité naturelle et la structure tannique des raisins. Ce vignoble, planté il y a plus de 40 ans par le fondateur de Zuccardi, utilise le **système de conduite en pergola**, une méthode qui protège les grappes de l'intensité solaire tout en favorisant la ventilation, préservant ainsi la fraîcheur des raisins, une technique bien adaptée au Tempranillo.

Ce millésime fut **exceptionnel**, marqué par des températures plus fraîches que la moyenne et une faible humidité. Ces conditions ont permis aux raisins de parvenir à une parfaite maturité, avec une excellente acidité naturelle et un équilibre optimal. Ce millésime a ainsi favorisé le développement de tannins structurés, de saveurs fruitées vibrantes et d'un profil raffiné, sans aucune trace de surmaturité.

Vinification

La vinification du Zuccardi Q Tempranillo commence par une **sélection minutieuse des grappes**, garantissant que seuls les meilleurs raisins soient utilisés. Les raisins sont transférés par gravité dans des **cuves en béton**, où la fermentation s'effectue avec des **levures indigènes**, préservant l'expression authentique du terroir de Santa Rosa et mettant en valeur la pureté et la profondeur des saveurs.

Le vin est ensuite **élevé dans des fûts de chêne français usagés de 225 litres**, permettant une intégration subtile du bois sans dominer le profil fruité du vin. Cette méthode respecte l'élégance et la structure du Tempranillo, favorisant une complexité accrue tout en maintenant un profil équilibré et nuancé. Le vin final est un **Tempranillo à 100%** avec **14% d'alcool, une acidité totale de 5,74 g/L et un pH de 3,69**.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Q Tempranillo 2019

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond, révélant richesse et profondeur.
- **Arôme** : Nez complexe de **fruits noirs mûrs** comme la cerise noire et la prune, associés à des notes de **tabac, touches terreuses** et une pointe d'épices.
- **Palais** : De corps moyen à plein avec des tannins structurés, une acidité équilibrée et une texture raffinée. La finale est longue et élégante, offrant une typicité du Tempranillo avec fraîcheur et profondeur.

Le Saviez-vous ?

La **ligne Q** a été la première série de vins Zuccardi à porter le nom de la famille sur l'étiquette. Lancée en 1999, elle repose sur la conviction de mettre en valeur le patrimoine argentin en utilisant des raisins provenant de parcelles de vignobles de qualité supérieure. Le "Q" dans Zuccardi Q signifie "Qualité", désignant uniquement les meilleures parcelles sélectionnées pour leur caractère exceptionnel.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Risotto aux Cèpes** : Les saveurs terreuses des champignons se marient harmonieusement avec la subtilité terreuse du vin, tandis que son acidité équilibre la texture crémeuse du risotto.
- **Lapin Braisé aux Olives et au Thym** : La richesse et la profondeur du Tempranillo se marient parfaitement aux saveurs délicates et rustiques du lapin braisé, tandis que le thym résonne avec la complexité du vin.
- **Assiette de Charcuterie avec Jamón Ibérico et Manchego Affiné** : Les tannins structurés et les fruits noirs du vin équilibrent la salinité de la charcuterie, et le Manchego apporte une touche de noisette en écho aux notes terreuses du vin.
- **Magret de Canard avec Sauce aux Mûres** : Le caractère fruité du vin se marie aux saveurs de mûre de la sauce, et ses tannins équilibrent la richesse du canard pour un accord harmonieux.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2018)

They want to keep the Tempranillo for longer before it's released, so the current vintage from the Q range is the 2018 Q Tempranillo. This comes from Santa Rosa in the traditional part of Mendoza, mentioned on the label, a historical wine here with pergola vines planted some 40 years ago by the grandfather of the current generation. He likes the wine after some time in bottle, a little like the wines from Rioja in Spain, matured in well-seasoned 225-liter French oak barrels. So, it has a slightly different style from the rest of the range, with spiciness from the élevage, notes of tobacco and a sensation of sweetness, ripeness with control, 14% alcohol and a velvety mouthfeel. 50,000 bottles were filled in July 2020. They will release this bottling even later, but gradually, because they feel the 2004 or 2005 is perfect for current drinking. I've tried some bottles from the 1990s, and they are quite impressive.

ZUCCARDI
VALLE DE UCO

Q Tempranillo 2019

Wine Enthusiast (WE) : 91 Points (2016)

Spicy plum, berry and dry herb aromas are accented by cheesy oak and a hint of barnyard. On the palate, this worthy Tempranillo is plump, juicy and balanced. Lightly baked spicy plum and berry flavors are uncomplicated, while this tastes meaty and savory on a dry and focused finish.