Bodega Noemia de Patagonia

Bodega Noemia de Patagonia A Lisa 2024 révèle une expression raffinée du Malbec patagonien, portée par des fruits noirs éclatants, une trame florale délicate et une fraîcheur qui signe immédiatement son origine australe.

BODEGA NOEMÍA PATAGONIA

94 vinous

Alcool :14,00 %

Composition: 90% Malbec, 10% Merlot

A Lisa 2024

Patagonie, Argentine

Région et vignobles

Bodega Noemia de Patagonia A Lisa 2024 provient de **Alto Valle del Río Negro**, dans le nord de Patagonia, l'une des régions viticoles les plus singulières d'Argentine. Ici, la vigne s'épanouit dans un environnement désertique tempéré par la rivière, avec un climat sec, des précipitations très faibles et des vents constants qui limitent naturellement la pression des maladies. La saison de croissance longue et fraîche favorise une maturation progressive, permettant de préserver l'éclat aromatique et la tension naturelle du fruit.

Les raisins destinés à cette cuvée proviennent de vignobles situés autour de Mainqué et sur la rive sud du Río Negro, suivis par l'équipe agricole du domaine. La fiche technique mentionne des vignes d'environ **40 ans**, conduites en Guyot, plantées à une densité d'environ 3 500 pieds par hectare. Les sols mêlent argile, limon, sable, graviers, calcaire et dépôts alluviaux, un assemblage qui contribue à la fois à la finesse de texture et à la profondeur aromatique. Une partie du vignoble est cultivée selon des principes biologiques et biodynamiques.

Vinification

Bodega Noemia de Patagonia A Lisa 2024 est élaboré à partir de **90 % Malbec et 10 % Merlot**, selon la fiche technique du millésime. Cette dominante de Malbec donne au vin sa colonne vertébrale fruitée, florale et juteuse, tandis que le Merlot apporte un supplément de souplesse et d'harmonie à l'ensemble. Le style recherché privilégie clairement l'élégance, la buvabilité et l'expression du lieu plutôt qu'une concentration excessive.

La fermentation se déroule en cuves inox, avec environ **10 jours de macération** et une extraction volontairement douce afin de préserver la pureté du fruit et le toucher délicat des tanins. L'élevage dure ensuite **10 mois** dans une combinaison de barriques françaises usagées de 225 litres et de cuves inox, avant environ trois mois supplémentaires en bouteille. Cette approche mesurée de l'élevage permet de conserver la fraîcheur patagonienne du vin tout en affinant sa texture et sa longueur.

BODEGA NOEMÍA PATAGONIA

A Lisa 2024

Notes de dégustation

- **Color:** Robe violacée profonde aux reflets prune, dense et brillante, avec un cœur jeune qui traduit une belle intensité sans lourdeur.
- **Aroma:** Nez expressif de prune fraîche, de cerise noire et de baies sombres, relevé de notes florales, d'une nuance herbacée fine, d'un accent minéral discret et d'une touche légère de cacao.
- **Palate:** Bouche juteuse et équilibrée, de corps moyen, portée par des saveurs de cerise, de cassis et de prune, avec des tanins persistants mais polis, une fraîcheur nette et une finale savoureuse, précise et élancée.

Le saviez-vous ?

A Lisa rend hommage à la grand-mère de Hans Vinding-Diers. La cuvée joue aussi un rôle important dans la préservation du patrimoine viticole local, puisque le domaine travaille avec des producteurs partenaires de Mainqué afin de maintenir en vie de vieux vignobles qui auraient pu disparaître au profit d'autres cultures.

Idées d'accords mets et vins

- **Côtelettes d'agneau grillées**: la chair savoureuse de l'agneau répond à la texture soyeuse du vin, tandis que le fruit noir et la fraîcheur équilibrent admirablement le gras de la viande.
- **Empanadas au bœuf**: les notes juteuses et épicées du vin accompagnent parfaitement la richesse de la farce, avec une structure assez souple pour ne jamais dominer le plat.
- **Magret de canard aux cerises**: les arômes de prune et de cerise trouvent un écho naturel dans la sauce, créant un accord harmonieux entre relief fruité et profondeur de bouche.
- **Pâtes aux champignons**: le registre délicatement terreux des champignons met en valeur la dimension savoureuse du vin, tandis que sa tension apporte de l'élan à l'ensemble.

94 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 94 Points (2024)

With a primarily floral profile and precise notes of fresh plum, this red immediately invites a sip.