

Catena Zapata

Nicolas Catena Zapata 2020 incarne l'excellence andine, un assemblage dominé par le Cabernet offrant une matière profonde, une fraîcheur d'altitude remarquable et une élégance qui séduit immédiatement.

CATENA ZAPATA
SINCE 1902

98
James Suckling



Alcool :13,90 %

Composition: 54% Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc, 21% Malbec

Nicolas 2020

Mendoza, Argentine

Région et Vignobles

Le domaine **Catena Zapata** est situé à **Mendoza, en Argentine**, une région réputée pour ses vignobles de haute altitude et ses conditions viticoles exceptionnelles. Les raisins utilisés pour ce vin proviennent des vignobles **La Pirámide, Domingo, Adrianna** et **Nicasia**, chacun apportant des caractéristiques uniques grâce à leurs altitudes variées allant de **950 à 1450 mètres** au-dessus du niveau de la mer. Cette haute altitude assure des températures plus fraîches et de plus grandes variations de température diurne, cruciales pour développer la complexité et l'intensité aromatique des raisins.

Le sol de ces vignobles est principalement composé de **limon sableux**, offrant un excellent drainage tout en retenant suffisamment d'humidité pour soutenir les vignes. Les vignobles sont gérés en utilisant le système de **palissage en position verticale des pousses (VSP)**, optimisant l'exposition au soleil et la circulation de l'air. Avec une densité de vignes de **5486 pieds par hectare** et un rendement de **1,2 tonne par hectare**, l'accent est mis sur la qualité plutôt que sur la quantité, garantissant que chaque raisin contribue aux saveurs concentrées du vin.

Vinification

Nicolás Catena Zapata est composé de **54% Cabernet Sauvignon**, **21% Malbec**, et **25% Cabernet Franc**. Les raisins sont récoltés à la main entre mars et avril, assurant une maturité optimale. La fermentation se déroule dans des barriques ouvertes verticales et de petites cuves en acier inoxydable, avec une température de fermentation maintenue entre **26-30°C** pendant environ **20 jours**. Le pigeage manuel est utilisé pendant la période de macération de **25 à 35 jours** pour améliorer l'extraction.

La fermentation malolactique a lieu dans des barriques et de petites cuves, toutes en **chêne français neuf à 100%**, ce qui contribue à la complexité et au potentiel de vieillissement du vin. Le vin est vieilli pendant **24 mois** dans ces barriques, suivi de **12 à 18 mois** supplémentaires de vieillissement en bouteille avant d'être commercialisé.

CATENA ZAPATA
SINCE 1902

Nicolas 2020

Notes de Dégustation

- **Couleur**: Pourpre intense, profond avec des tons bleu-noir.
- **Arôme**: Des arômes de fruits noirs tels que les mûres, les cerises noires et les prunes noires dominent, avec des notes subtiles de vanille et de chocolat noir, entrelacées avec des touches salées d'olive verte et une minéralité pierreuse.
- **Palais**: En bouche, le vin est extrêmement complexe, révélant des couches de saveurs de groseille rouge, d'eucalyptus et de poivre noir. Les cerises noires et les mûres évoluent vers le cassis, suivi d'une touche de minéralité saline. Le vin est remarquablement concentré avec une structure tannique ferme, fournissant l'épine dorsale aux fruits luxuriants. La finale est longue, indiquant le potentiel de vieillissement exceptionnel du vin.

Le Saviez-Vous ?

Le millésime inaugural de **1997** du **Nicolás Catena Zapata** a établi une nouvelle norme pour les vins sud-américains en remportant une série de dégustations à l'aveugle contre des Premiers Crus prestigieux de Bordeaux et d'autres cuvées renommées dans le monde entier. Ce vin est élaboré à partir de vignes spécialement marquées dans les vignobles de la famille Catena, assurant une attention méticuleuse aux détails et une qualité exceptionnelle.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Côte de Bœuf avec Os**: Les saveurs riches et robustes du vin complètent le steak juteux et grillé, rehaussant la profondeur savoureuse de la viande.
- **Côtelettes d'Agneau au Romarin**: Les tanins et la complexité du vin équilibrent les saveurs riches et terreuses de l'agneau, tandis que le romarin ajoute une note herbacée complémentaire.
- **Tarte au Chocolat Noir**: Les notes de chocolat noir dans le vin s'harmonisent avec le dessert, créant une expérience de dégustation luxueuse.
- **Gouda Affiné**: La structure ferme et les notes fruitées du vin se marient merveilleusement avec les saveurs piquantes et noisettées du gouda affiné, offrant un accord de fromages élégant.

98 James Suckling

James Suckling (JS) : 98 Points (2020)

Cassis, tobacco, wet stones, iron and baking spices to the nose, showing class, restraint and complexity. Medium- to full-bodied on the palate with super fine tannins. Dry, super elegant and silky with a lengthy, polished finish. Really Bordeaux-like. Juicy and long. 54% cabernet sauvignon from Gualtallary, 25% cabernet franc from Altamira and 21% malbec from both areas. The highest portion of cabernet franc this year helped retain its nervy freshness! This is classy and beautiful. Harvested on March 12th and 13th. Drink or hold.

CATENA ZAPATA
SINCE 1902

Nicolas 2020

Decanter (DCT) : 97 Points (2020)

Wonderfully aromatic and nuanced on the nose, so alive and open. Energetic and lively on the palate, this has so much spark and brightness to it. Really compelling from the first sip, the tannins ample and cushioning the slick black fruit and accompanying savoury spices. Feels lean and taught, but with so much flair. Really a lovely expression, so generous and well defined. Youthful as you'd expect right now but when this softens it will be a beauty. Just gorgeous, with a minty fresh finish. Wine director Alejandro Vigil, winemaker Fernando Buscema.

Tim Atkin (TA) : 97 Points (2020)

Fernando Buscema picked the components of Nicolás three weeks early to preserve acidity in 2020. The result is a brilliant release of this iconic red, made with Cabernet Sauvignon, 25% Cabernet Franc and a lowest ever 21% Malbec. Fine, detailed and ethereal, it has graphite and blackcurrant leaf aromas, cassis and blueberry fruit, subtle cigar box oak and remarkable palate length. 2025-35 (6/2023)