Casa Marin

Casa Marin Sauvignon Blanc Cipreses Vineyard est un remarquable Sauvignon Blanc de climat frais, provenant de la vallée de San Antonio au Chili, à seulement 4 kilomètres de l'océan Pacifique . Il allie fraîcheur, minéralité et élégance, représentant l'un des meilleurs vins blancs du Chili.

CASA MARIN

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc Cipreses Vineyard 2024

San Antonio, Chili

Région et Vignobles

La **vallée de San Antonio**, l'une des régions de climat frais les plus réputées du Chili, est située à proximité de l'océan Pacifique, où le **vignoble Cipreses** bénéficie d'un terroir unique. À seulement **4 kilomètres de la mer**, le vignoble profite d'un climat doux avec une température moyenne de **15 °C**, et des étés où les températures maximales ne dépassent que rarement **27 °C**. Ces conditions idéales permettent de produire des Sauvignon Blancs aux arômes intenses et à l'acidité vibrante.

Les sols du vignoble, composés de **craie et de granite**, apportent une minéralité prononcée au vin. Les vignes, âgées de **14 ans**, produisent en moyenne 4 tonnes par hectare, avec des raisins soigneusement cueillis à la main. Ces grappes proviennent de **sept parcelles distinctes**, chacune exprimant des nuances subtiles des sols variés du domaine. La récolte est réalisée lorsque les baies sont fermes et croquantes, garantissant une fraîcheur et une acidité optimales.

Vinification

La vinification du **Cipreses Vineyard Sauvignon Blanc** met l'accent sur la précision et le respect du fruit. Les raisins sont **triés à la main**, puis subissent une **macération à froid** pendant 24 heures pour extraire des arômes délicats. Ils sont ensuite délicatement pressés sur une durée de trois heures, et le jus est refroidi à **5 °C** pour une sédimentation avant fermentation.

La fermentation a lieu dans des **cuves en acier inoxydable** à une température contrôlée de **12–14 °C** sur trois semaines. Une petite partie est fermentée en barriques pour améliorer la texture et la sensation en bouche, tandis que le reste reste sans bois pour laisser s'exprimer le fruit vibrant et le caractère côtier.

CASA MARIN

Sauvignon Blanc Cipreses Vineyard 2024

Notes de Dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets verts.
- **Nez** : Arômes expressifs de **citrons confits**, **rhubarbe** et **pamplemousse rose** , avec des notes subtiles de **poivron vert** et une salinité distinctive.
- **Bouche** : Vive et saline, avec une acidité croquante et une longue finale élégante, où la minéralité joue un rôle central.

Le Saviez-Vous ?

Lorsque Maria Luz Marin a lancé le premier millésime de ce vin, il a été salué par **Robert Parker** comme le **meilleur vin blanc produit en Amérique du Sud**, établissant Casa Marin comme un pionnier de la viticulture chilienne.

Accords Mets et Vins

- **Salade niçoise** : Les notes salines et citronnées du vin rehaussent les saveurs du thon frais, des olives et des câpres.
- **Bar grillé avec sauce au beurre citronné** : La minéralité et l'acidité du vin équilibrent la richesse de la sauce.
- **Salade de chèvre frais aux tomates séchées** : Ses nuances de poivron vert et d'agrumes complètent parfaitement les éléments tangy et savoureux du plat.
- **Taboulé printanier** : L'acidité vibrante et les notes herbacées s'accordent à merveille avec le persil, la menthe et le citron de ce plat léger.

94 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 94 Points (2022)

The 2022 Sauvignon Blanc from Lo Abarca, San Antonio, hails from Los Cipreses Vineyards, planted in granite soils over a layer of calcium carbonate. Yellow in the glass with a steely sheen. The intense, complex nose features notes of yellow pepper, rue, hints of grass and lime, followed by seaside aromas. Concentrated and fatty in the mouth, the taut, chalky palate achieve a tense balance quite unique in Chile. - Joaquin Hidalgo

95

Robert Parker (RP) : 95 Points (2021)

The expressive, aromatic and intensely varietal 2021 Sauvignon Blanc Cipreses Vineyard comes from vines at four kilometers from the sea and has a strong sea influence, and the cool climate (in a cool year) gives the wine a salty twist. This fermented and matured with lees for a short while in stainless steel and was bottled early without adding acidity or being clarified. Yet the wine is clean and bright, pungent, with strong herbal notes. It has good ripeness, 13.5% alcohol and balancing acidity (7.88 grams). It reveals a refreshing palate, finishing dry and long. 25,000 bottles produced. It was bottled in July 2021.

CASA MARIN

Sauvignon Blanc Cipreses Vineyard 2024

Wines & Spirits (W&S) : 95 Points (2015)

Maria Luz Marin and her son Felipe specialize in sauvignon blanc at their family estate in the remote coastal village of Lo Abarca. Cipreses is a steep hillside of granite and limestone facing directly west, exposed to the winds off the Pacific less than three miles away. The wine is infused with oceanic flavors, the saltiness of the air and the spiky green-herb scents of the surrounding coastal scrub. But mostly, there’s fruit: bold tropical lime and cherimoya layered in ripeness and textural complexity. Pour it with roasted razor clams, or bring a bottle to the beach, for lobsters roasted with corn and potatoes in a sand pit this summer.