

Lapostolle



Lapostolle

Icône sud-américaine, Clos Apalta 2019 illustre toute la profondeur et l'élégance du terroir d'Apalta, sublimes par une inspiration bordelaise et un savoir-faire d'orfèvre.



Clos Apalta 2019

Rapel Valley, Chili

Région et Vignobles

Clos Apalta provient de la **vallée d'Apalta**, dans la région de Colchagua, près de Santa Cruz. Cette vallée en amphithéâtre est protégée par la Cordillère Côtière sur trois côtés et bordée par la rivière Tinguiririca, formant un terroir unique à exposition nord-sud, rare au Chili. Cette configuration limite l'intensité solaire aux premières et dernières heures de la journée, tandis que la rivière apporte une influence rafraîchissante.

Les sols, issus du **Crétacé**, sont composés de granite décomposé et de pierres anguleuses sur les coteaux, tandis que les zones plus plates présentent des textures sableuses à sablo-limoneuses enrichies de quartz et de graviers. La propriété de 160 ha consacre 48 ha au Clos Apalta, dont **des vignes centenaires plantées entre 1915 et 1940**, complétées par des replantations en 2005-2006. Certifié **bio et biodynamique**, le vignoble produit des raisins d'une concentration et d'une typicité remarquables.

Vinification

Le millésime 2019 est un **assemblage bordelais : 70 % Carmenère, 18 % Merlot, 8 % Cabernet Sauvignon et 4 % Petit Verdot**. Les vendanges, de la mi-mars à la mi-mai, se sont déroulées sous des conditions sèches et ensoleillées, nécessitant une gestion précise de l'irrigation et du couvert végétal. Les rendements, limités à environ 40 hL/ha, ont permis d'obtenir des raisins d'une grande intensité aromatique.

La fermentation a eu lieu pour **68 % en cuves tronconiques de chêne français** et pour **33 % en barriques neuves**, avec fermentation malolactique intégralement réalisée en fûts neufs. La macération, d'une durée de **4 à 5 semaines avec pigeages manuels**, a favorisé une extraction riche mais maîtrisée. L'élevage s'est prolongé **24 mois en barriques de chêne français (90 % neuves, 10 % d'un vin)**. Mis en bouteille sans collage ni filtration, Clos Apalta 2019 exprime intensité et pureté, culminant à **15 % vol.**

Alcool : 15,00 %

Composition: 70% Carménère, 18% Merlot, 8% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Clos Apalta 2019

Notes de Dégustation

- **Robe** : Pourpre profond aux reflets violets intenses.
- **Nez** : Arômes expressifs de prune mûre et figue sèche, évoluant vers des notes de girofle, d'épices douces et de fines touches herbacées.
- **Bouche** : Attaque concentrée et puissante, suivie d'un milieu de bouche ample et vivant. Les tanins, denses mais soyeux, portent une finale d'une longueur exceptionnelle et d'une grande complexité.

Le Saviez-vous ?

Clos Apalta est le **seul vin sud-américain à avoir été élu « Vin de l'Année » par le Wine Spectator** (millésime 2005). Plusieurs millésimes ont également obtenu la note parfaite de **100 points de James Suckling**, inscrivant Clos Apalta parmi les « **Légendes du Chili** ». Le 2019 a été noté **99 points par James Suckling** et **95 points par Robert Parker Wine Advocate**.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Carré d'agneau au romarin** - les notes herbacées du Carmenère et du Petit Verdot subliment le caractère aromatique du plat.
- **Joues de bœuf braisées** - la structure tannique et le fruit noir puissant accompagnent la richesse de la viande mijotée.
- **Magret de canard sauce prune** - la concentration fruitée du vin reflète l'intensité sucrée-salée de la sauce.
- **Tarte au chocolat noir et épices** - résonne avec les notes de girofle et d'épices douces du vin.



James Suckling (JS) : 99 Points (2019)

A generous array of ripe black and blue fruit with pink peppercorns, green olives, dried flowers, toffee and chocolate orange. It's full-bodied with firm, creamy and velvety tannins. Long and polished. Lovely salted caramel and olives at the end. Keeps going. Unfolds on the finish. 70% carmenere, 18% merlot, 8% cabernet sauvignon and 4% petit verdot. Drink or hold.



Jeb Dunnuck (JD) : 96 Points (2019)

Coming from the Colchagua Valley region of Chile, the 2019 Clos Apalta is based on 70% Carménère, 18% Merlot, and 4% Petit Verdot that saw an extended maceration and aging in 90% new French oak. It's a legit brilliant wine, sporting a dense purple hue as well as complex notes of ripe black fruits, ripe herbs, graphite, spice box, and perfectly integrated oak. It has a solid herbal edge and is medium to full-bodied on the palate, with silky tannins, flawless balance, and a great finish.



Clos Apalta 2019



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 96 Points (2019)

The 2019 Clos Apalta from Apalta, Colchagua, was aged for 24 months in 90% new French barrels. Dark purple in the glass. The complex, nuanced nose offers mild notes of mint, pyrazines, ash and ripe dark fruit such as blackberry and blueberry with hints of undergrowth and tobacco, cedar and other aromas from the aging process. In the mouth, it's indulgent and compact initially with refined, slightly reactive, young tannins, an expansive flow and a rich palate that delivers herbal flavors before the sustained, fruity finish. The good year has helped to enhance the depth of an already accomplished red with a well-proven ripe style. (JH) (6/2022)

