Errazuriz

Symbole du savoir-faire pionnier d'Errazuriz, ce Syrah d'Aconcagua exprime puissance et raffinement, alliant intensité aromatique et fraîcheur de climat maritime.

ERRAZURIZ

Alcool :14,00 %

Composition: 96% Syrah, 4% Viognier

La Cumbre 2019

Aconcagua Valley, Chili

Région et Vignobles

Située à seulement 60 kilomètres de l'océan Pacifique, la **vallée de l'Aconcagua** bénéficie d'un climat méditerranéen tempéré par des brises maritimes fraîches. L'année 2019 fut marquée par une pluviométrie exceptionnellement basse (71 mm contre 156 mm habituellement), suivie d'une fin de saison plus fraîche, ce qui permit d'obtenir des raisins **très concentrés, d'une maturité équilibrée et à la complexité aromatique remarquable**.

Les raisins de La Cumbre proviennent des vignobles **MAX I** et **MAX V**. MAX I, situé sur le domaine historique Don Maximiano, est implanté sur des pentes orientées au nord-est, composées de sols issus de roche ignée (diorite) et d'alluvions grossiers, apportant **structure et minéralité**. MAX V, installé sur la rive sud du fleuve Aconcagua, présente des sols argilo-limoneux riches en pierres (jusqu'à 80 %), favorisant un **drainage parfait et une fraîcheur marquée**. L'assemblage de ces terroirs confère au vin puissance, équilibre et complexité.

Vinification

Le millésime 2019 est composé de **96 % Syrah et 4 % Viognier**, rappelant les pratiques traditionnelles de la Côte-Rôtie. Les raisins, vendangés à la main, ont été soigneusement sélectionnés avant la vinification sous la direction de Francisco Baettig.

L'élevage s'est déroulé pendant **22 mois en barriques de chêne français** (60 % neuves) complété par **15 % de grands foudres Stockinger**, ce qui permet d'intégrer la puissance du fruit à des notes boisées raffinées. Le vin titre **14 % vol.**, avec une acidité totale de 5,65 g/L et un pH de 3,54, traduisant un équilibre idéal entre intensité, fraîcheur et potentiel de garde.

Notes de dégustation

- **Couleur :** Violet profond aux reflets rubis.
- **Nez :** Arômes de lavande, poivre rose, myrtille, maqui et mûre, soutenus par des notes de clou de girofle, massepain, cannelle et muscade.
- **Bouche :** Ample et juteuse, dominée par la tarte aux myrtilles, les cerises noires et le chocolat amer. Texture généreuse aux tanins souples, équilibre remarquable et finale longue et persistante.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

ERRAZURIZ

La Cumbre 2019

Le saviez-vous ?

La Cumbre signifie « Le Sommet » en espagnol. Lancé en 1996, il fut l'un des premiers Syrah de prestige au Chili. Son élaboration a marqué une étape décisive, révélant le potentiel exceptionnel de l'Aconcagua pour les cépages rhodaniens et contribuant à installer le Syrah parmi les variétés les plus expressives du pays.

Idées d'accords mets-vins

- **Agneau grillé au romarin** : ses notes épicées et florales résonnent avec les saveurs de l'agneau.
- **Magret de canard aux fruits rouges** : l'intensité fruitée du vin s'accorde parfaitement à une sauce aux baies.
- **Joues de bœuf braisées au cacao** : le chocolat amer du vin trouve un écho subtil dans une sauce au cacao.
- **Manchego ou Pecorino affiné** : les arômes épicés et la structure tannique du vin s'allient à la richesse des fromages à pâte dure.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2019)

The 2019 La Cumbre was produced with 96% Syrah and 4% Viognier, co-fermenting the two grapes in the style of Côte-Rôtie. It has varietal notes of meat, blackcurrant and a smoky touch, also floral. 2019 was only moderately warm, and the wine achieved 14% alcohol. They used larger foudres for the élevage, which I think is a good thing for the variety. It's juicy and fresh and nicely textured. Good typicity. 6,700 bottles were filled in January 2021.