

CRIOLLA 2025

Ces vins sont nés en 2020 avec l'idée de chercher des cépages peu courants et de bousculer les méthodes d'élaboration du vin.

En nous éloignant de notre formation universitaire, nous avons pris le chemin d'une œnologie plus spontanée et naturelle. Nous utilisons les propriétés des lies, des peaux (blancs en macération pelliculaire), des rafles (rouges sans sulfites) et de l'acidité naturelle pour protéger les vins et les accompagner dans leur vieillissement.

Chacun de ces vins est une invitation à une petite traversée, un voyage intérieur qui vous transportera dans la Vallée de Uco à travers une élaboration très singulière.

Cépage : 100 % criolla. Criolla chica (listán prieto) et criolla grande (cépage créole d'Argentine). Aucun cépage apporté d'Europe en Amérique par les Espagnols au XVI^e siècle n'a supporté la traversée, à l'exception de la criolla chica, embarquée à la dernière escale, aux îles Canaries. Toute la famille dite criolla descend donc de cette criolla chica (listán prieto).

Appellation : I.G. Los Chacayes. Une vieille pergola située dans la zone traditionnelle, la partie basse de l'appellation, sur des sols relativement riches et profonds.

Vendange et vinification : Vendange la première semaine de mars. Une partie des raisins passe en macération carbonique, en grappes entières ; ils sont ensuite pressés et la fermentation s'achève sans les peaux, comme pour les vins blancs. L'autre partie de l'assemblage fermente de façon traditionnelle, avec les peaux. L'ajout de lies de pinot gris pendant l'élevage et un bâtonnage quotidien donnent un vin élégant et ample. Le vin est ensuite mis en bouteille sans filtration, avec une très légère correction de sulfites.

Âge des vignes : 20 ans

Rendement : 15 tonnes par hectare

Premier millésime : 2020

RATINGS

Descorchados 2026 : 93 pts, classement des meilleures criollas

