


Les vins d'Argentine

Par Carla Cacopardo, de l'association LES EXPLORATEURS DE GOÛTS.



1 - Domaine Susana Balbo - Blanc 2021		
	<u>Origine</u>	Argentine
	<u>Appellation</u>	Salta Mendoza
	<u>Producteur</u>	Domaine Susana balbo (1ere femme oenologue en Argentine)
	<u>Type</u>	Blanc
	<u>Elevage</u>	Vendanges manuelles. Fermentation avec des levures sélectionnées. Conservation sur lies pendant 3 mois puis légère filtration.
	<u>Cépage</u>	100% Torrontés
	<u>Robe</u>	Claire
	<u>Nez</u>	1er nez: floral, frais et très aromatique 2ème nez: agrumes, fleurs blanches et litchi
	<u>Bouche</u>	fraîche et onctueuse. finale minérale. équilibré
	<u>Accord</u>	cuisine asiatique, poisson en papillote, dessert aux agrumes
<u>Degré</u>	13,9% vol.	
<u>Tarif</u>	Environ 12 €	

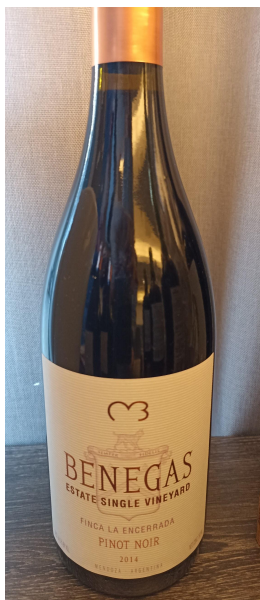
2- Zuccardi - Blanc 2021		
	<u>Origine</u>	Argentine - Tupungato - Valle de Uco
	<u>Appellation</u>	Mendoza
	<u>Producteur</u>	Bodega Zuccardi.
	<u>Type</u>	Blanc
	<u>Elevage</u>	Récolté à la main fin mars. Égrappage à la main et pressurage. Fermentation avec des levures indigènes. Elevage 6 mois sur lies avant mise en bouteille
	<u>Cépage</u>	70% Chardonnay – 30%Viognier
	<u>Robe</u>	Belle brillance
	<u>Nez</u>	1er nez: fruits frais et notes florales 2ème nez: ananas et notes d'agrumes
	<u>Bouche</u>	Attaque fraîche et belle acidité. Persistante.
	<u>Accord</u>	Poissons et fruits de mer
<u>Degré</u>	13,5% vol.	
<u>Tarif</u>	Environ 13,50 €	

3 - El Enemigo - Blanc 2020



<u>Origine</u>	Argentine
<u>Appellation</u>	Mendoza Tupungato valle de Uco
<u>Producteur</u>	Bodega Aleana
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage</u>	Vinification en fûts de chêne français de 500 litres, 35% neufs, levures sauvages, pendant 40 j. Vieillessement 9 mois en fûts de chêne français sous voile (notes oxydatives)
<u>Cépage</u>	100% Chardonnay
<u>Robe</u>	brillante
<u>Nez</u>	1er nez: fruits secs, noisettes, peaux d'amandes 2ème nez : fruits confits
<u>Bouche</u>	salinité, agrumes confits. longueur et notes lactiques
<u>Accord</u>	Sole meunière, chèvre ou brebis crémeux.
<u>Degré</u>	14% vol.
<u>Tarif</u>	Environ 25 €

4 - Domaine Benegas - Rouge 2014



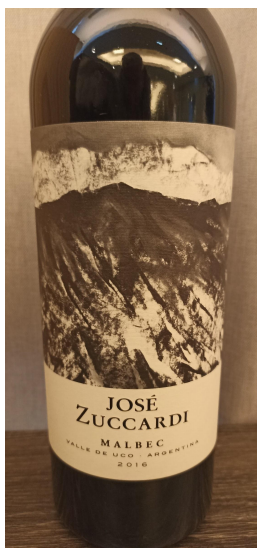
<u>Origine</u>	Argentine - Gualtallary - Valle de Uco
<u>Appellation</u>	Mendoza
<u>Producteur</u>	Don Tiburcio Benegas.
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Macération et pré-fermentation à froid. Fermentation en cuve. Éclatement et fermentation malolactique naturelle. Vieilli en barriques de chêne français pendant 12 mois.
<u>Cépage</u>	100% Pinot noir
<u>Robe</u>	Très sombre pour un pinot noir, belles larmes
<u>Nez</u>	1er nez : Fruits mûrs. Expressif et très intense 2ème nez : notes de confiture de cerise
<u>Bouche</u>	entrée agréable et franche, équilibrée. milieu de bouche onctueux et finale longue
<u>Accord</u>	Viandes en sauces et gibiers
<u>Degré</u>	14% vol.
<u>Tarif</u>	Environ 15 €

5 - Domaine Jean Bousquet - Gaïa - Rouge 2020



<u>Origine</u>	Argentine
<u>Appellation</u>	Mendoza - Tupungato - Valle de Uco
<u>Producteur</u>	Domaine Jean Bousquet
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	vendanges manuelles. macération à froid pendant 72h. Fermentation avec des levures sélectionnées pendant 12 jours. Macération de 14 jours. Vieilli en fut de chêne français pendant 10 mois.
<u>Cépage</u>	50% Malbec, 45% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon
<u>Robe</u>	violet foncé
<u>Nez</u>	1er nez: cassis et prune 2ème nez: épices et herbes séchées. Notes chocolatées
<u>Bouche</u>	corsé avec une acidité vive. structure tannique. manque de longueur
<u>Accord</u>	Viandes rouges, charcuterie hispanique, chocolats
<u>Degré</u>	14,5% vol.
<u>Tarif</u>	environ 20 €

6 - José Zuccardi - Rouge 2016



<u>Origine</u>	Argentine
<u>Appellation</u>	Mendoza Paraje Altamira, valle de Uco
<u>Producteur</u>	Famille Zuccardi
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Récolté à la main. Sélection manuelle des grappes avant égrappage et pressurage. Fermentation avec des levures indigènes dans des cuves en béton. Élevage en foudres puis en barriques pendant 24 mois.
<u>Cépage</u>	95% Malbec sur porte-greffe - 5% Cabernet Sauvignon
<u>Robe</u>	Rubis intense
<u>Nez</u>	1er nez : fruits noirs mûrs 2ème nez : violettes et épices
<u>Bouche</u>	puissant et explosif. fin de bouche intense.
<u>Accord</u>	Viandes mûrées, gibiers
<u>Degré</u>	14% vol.
<u>Tarif</u>	Environ 40 €

7 - Paraje Altamira Aluvional - Rouge 2017

<u>Origine</u>	Argentine
<u>Appellation</u>	Mendoza - Paraje Altamira - Valle de Uco
<u>Producteur</u>	Famille Zuccardi
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Sélection des meilleurs sols d'origine alluviale de Paraje Altamira. fermentation en cuve béton avec levures indigènes suivi d'un élevage en barrique et cuve en béton . Mise en bouteille sans filtration
<u>Cépage</u>	100% Malbec franc de pied
<u>Robe</u>	Rubis foncée
<u>Nez</u>	1er nez : myrtilles, vanille, 2ème nez : cannelle, baies
<u>Bouche</u>	Long en bouche, arômes de prune, cassis, framboise, notes d'herbes séchées et de violette
<u>Accord</u>	Viande rouge , volaille, gibier, fromage
<u>Degré</u>	14,5% vol.
<u>Tarif</u>	Environ 70 €