



VINS D'ARGENTINE

CARLA GRAFFIN-CACOPARDO, VINS ARGENTINS



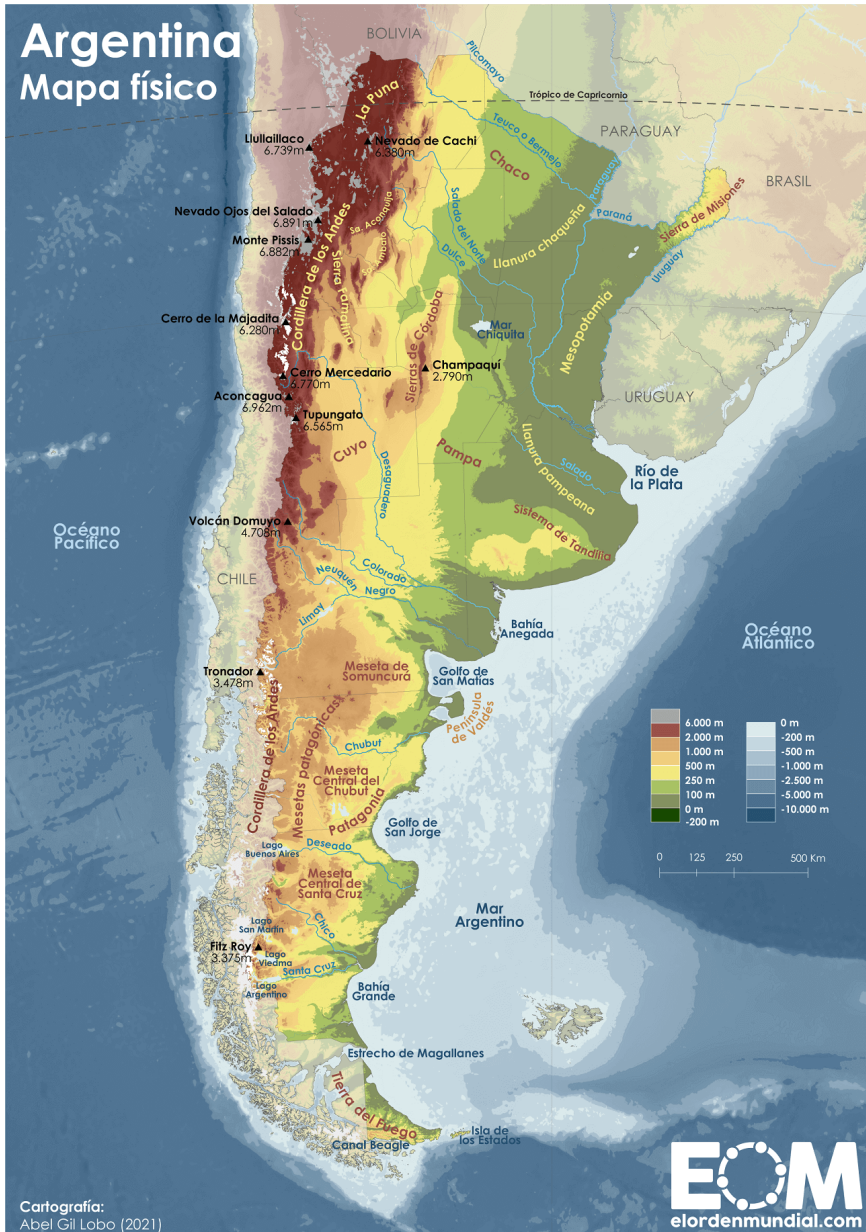
Superficie 2 791 810 km², soit environ 5 fois la France

Point culminant, L'Aconcagua, 6 960 mètres. C'est le point culminant de la cordillère des Andes et de l'Amérique

Sa population comptait 44,9 millions d'habitants en 2019, dont plus d'un tiers dans la seule province de Buenos Aires

Elle est en grande majorité issue des vagues d'immigration européenne de la fin du XIX^e et du début du XX^e siècle, principalement espagnole et italienne

Territoire et Climat



- L'Argentine est un grand pays d'Amérique du Sud au relief très varié où se côtoient les montagnes des Andes, les lacs glaciaires et la pampa, de grandes plaines de pâturages où paissent les célèbres bovins du pays

- Son territoire est composé de plaines pampéennes, mais comprend également des zones tropicales, le grand désert patagonien, ainsi que de hauts massifs andins

Un peu d'histoire



1516 : Le navigateur espagnol Juan Díaz de Solís découvre le Rio de la Plata (la « rivière d'argent »)

1536 : Pedro de Mendoza fonde la première ville de Buenos Aires, qui sera bientôt détruite par les autoctones

1580 : Fondation de la seconde ville de Buenos Aires par Juan de Garay. Développement de la colonisation espagnole

1776 : Création de la vice-royauté espagnole du Río de la Plata, qui englobe l'Argentine, la Bolivie, le Paraguay et l'Uruguay actuels, avec Buenos Aires pour capitale

1810 : Fin de la vice-royauté du Río de la Plata et de la domination espagnole ; Création des Provinces-Unies du Río de la Plata et instauration de la Première Junte

1816 : Sous l'impulsion du général San Martín, le congrès de Tucumán proclame l'indépendance des « Provinces-Unies du Río de la Plata ». Celles-ci prendront le nom de Confédération argentine en 1831, puis de **République argentine en 1860**



Culture et tradition



Les Lieux les plus célèbres



Purmamarca, Jujuy



Valle de Uco, Mendoza



Villa Langostura, Neuquén



Périto Moreno, Santa Cruz



Lago Fitz Roy, Santa Cruz



Cataratas del Iguazú, Misiones

Gastronomie



Les incontournables de la capitale, Bs As



Obelisco



Casa Rosada



Teatro Colón



Tanguerías Barrio de San Telmo



Caminito



Puerto Madero



LA VITICULTURE ARGENTINE

Histoire des terroirs argentins

L'histoire du vin argentin prend sa source dans l'histoire coloniale et religieuse du pays

On dit que c'est en **1557** pendant l'époque des conquistadores que les premiers ceps de vigne sont plantés à Santiago del Estero la plus vieille ville argentine encore existante. Pour leurs parts, les jésuites ont ainsi développé la vigne afin de produire leur vin de messe. C'est pour cela que de petits domaines ont émergé autour des monastères.

Mais c'est un français, **Michel Aimé Pouget**, agronome, engagé en 1853 par le futur président Domingo Faustino Sarmiento, qui, véritablement, développe le vignoble argentin. Il importe les cépages (Malbec) et les techniques viticoles français. Il choisit la région de Mendoza pour ses qualités topographiques, de climat et sa géologie

L'achèvement en **1885** de la voie ferrée reliant Mendoza et Buenos Aires a fortement contribué au développement des zones rurales et a favorisé la croissance du secteur viticole. Si au départ les vins argentins étaient de moindre qualité, c'est vers 1980 que leur qualité s'est améliorée avec l'arrivée de capitaux étrangers qui ont rénové et encouragé la production de vins de haut de gamme



Viticulture de l'Argentine



Sa richesse d'écosystèmes naturels comprend de vastes régions de production de raisins très productives s'étendant au pied de la bande andine, à l'ouest du pays, de la latitude 22 ° sud à la latitude 42 ° sud

Il convient également de noter que la plupart de nos vignobles sont situés loin des villes et de leur pollution, et poussent sur des sols jeunes et peu labourés. Chaque détail rend le vin argentin unique, authentique, remarquable grâce à ses couleurs intenses, ses arômes profonds et sa large gamme de saveurs

Le fait que les régions viticoles argentines se développent au milieu de l'aridité et de la sécheresse de notre paysage nous amène à les qualifier d'oasis.

La région de Mendoza est la plus grande région viticole de l'Amérique du Sud. Mendoza fait partie aujourd'hui du réseau des 8 capitales du vin avec Bordeaux, Florence, Porto, Bilbao-Rioja, Melbourne, Le Cap et San Francisco

La superficie cultivée couvre 215.000 hectares

Classement des principaux pays producteurs de vin dans le monde en 2021 (en volume)



[Informations complémentaires](#)

© Statista 2022
[Montrer la source](#)

œnotourisme, à visiter



5 increíbles bodegas que no podés dejar de visitar si viajás a Mendoza

œnotourisme, à visiter



Paseando por la Bodega Salentein en Mendoza

œnotourisme, à visiter



ZUCCARDI, LA BODEGA MÁS LINDA DEL MUNDO

Qualifié par la World best vineyard , Le Hall of Fame est formé de tous les vignobles qui ont dépassé le sondage annuel des meilleurs vignobles du monde, qui ne sont plus éligibles pour voter sur les nouvelles éditions de la liste

Les Régions Viticoles

CARTE DES VINS D'ARGENTINE

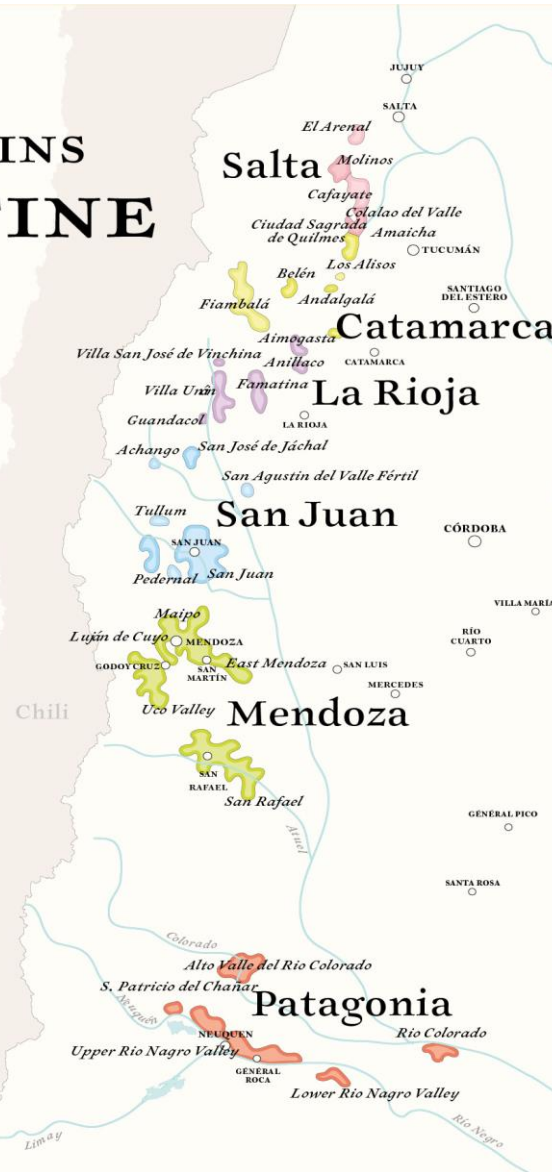


Océan
PACIFIQUE

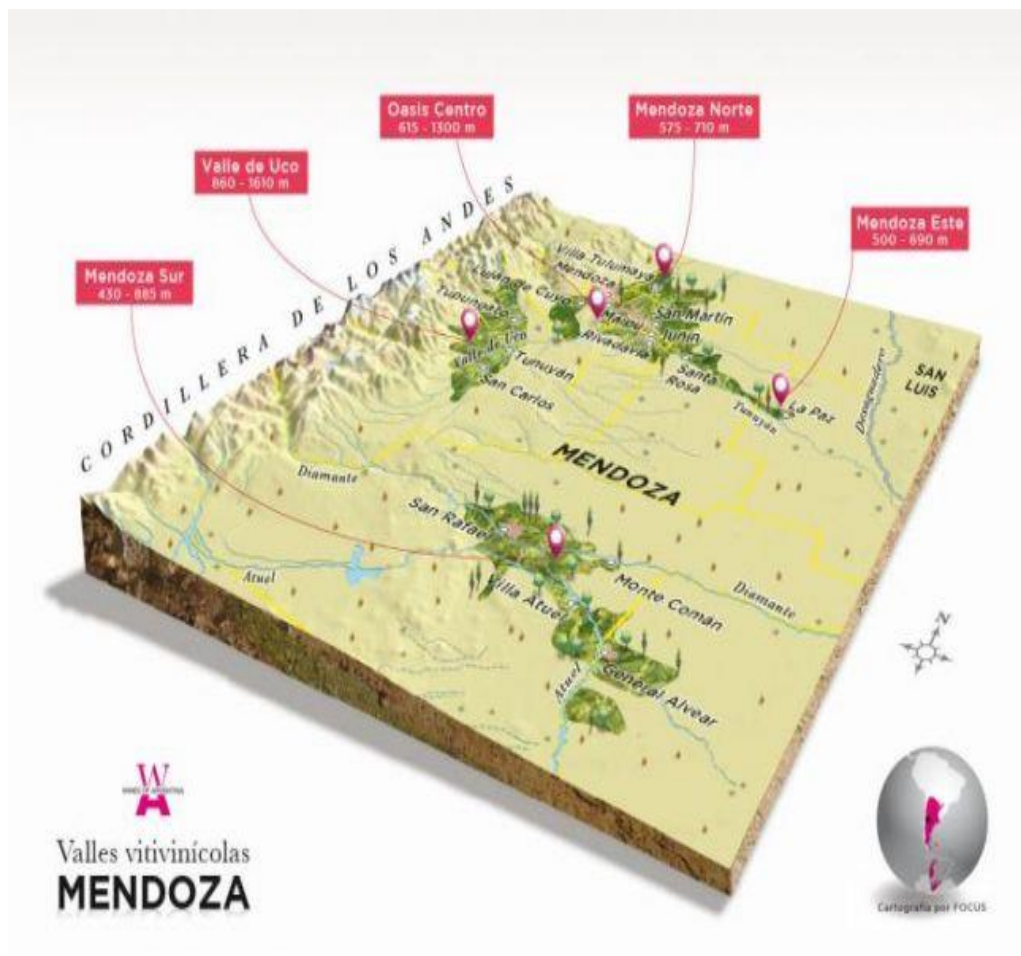
0 150 300 450 km



La Carte des Vins s'il vous plaît !



Région Mendoza , Superficie 148 827 km²



MENDOZA NORD : Comprend les départements de **Lavalle, Norte de Maipú y Guaymallén**, Zone irriguée par le fleuve « Río Mendoza ».
Zona de production de vins blancs, tel que Chenin, Ugni-Blanc et Torrontés

ZONE HAUTE DU FLEUVE « RÍO MENDOZA » (OASIS CENTRO) : Aborde les zones de **Luján de Cuyo**, une part de Maipú et une part de Las Heras. En raison des vertus de son agro-écologie, une zone choisie par les principales caves pour produire les vins fins les plus exquis, la ville de Vistalba se distingue, où le meilleur Malbec est produit
Autres cépages cultivés : Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot et Bonarda. Pour les blancs : Chardonnay, Chenin, Moscatel et Viognier

ZONA EST : San Martín, Junín, Rivadavia, Santa Rosa et La Paz constituent la zone de production plus grande de la province, avec 49 % de la superficie cultivée
Les cépages adaptées dans la région : Bonarda, Tempranillo et Syrah

VALLE DE UCO : Départements de Tunuyán, San Carlos y Tupungato. Les vignobles montent entre 900 et 1200 mètres d'altitude
Les cépages rouges plus répandus : Malbec, Barbera, Cabernet Sauvignon et Merlot
Les blanc : Sémillon, Sauvignon Blanc et Chardonnay

ZONA SUD : Départements de San Rafael et une partie de General Alvear. Elle est située à 200 km sud de Mendoza et elle possède 25.000 hectares de vigne. Cette région est irriguée par les fleuves « Diamante » et « Atuel » en descendant 750 m d'altitude jusqu'au district de « Las Paredes » et de 485 m dans la zone de « General Alvear ».
Los principales cépages : Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin et Sémillon
Pour les rouges : Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Malbec et Syrah entre autres

Région Salta , Superficie 155 488 km²



Cette région est placée dans l'extrémité nord du pays, à 25° de Latitude Sud, dans la province de Salta. La zone cultivée de vigne commence aux 1.500 mètres d'altitude au-dessus le niveau de la mer et s'étend au-delà de 2.000 mètres

Des vins de hauteur et de beauté sont conjugués dans les Vallées Calchaquíes, mais plus précisément dans la zone de Cafayate, située entre des montagnes et des ravins qui ont été des témoins de la croissance de cette région jusqu'à son présent vinicole splendide

La vitiviniculture à Cafayate est l'une des principales activités économiques de la zone. Avec quelques 4.000 hectares de culture de vigne, dans les terres les plus hautes de l'Argentine, on trouve le berceau des vins d'altitude. Entre les 1.700 mètres et les 2.800 mètres se trouve le centre productif vinicole de la province

Dans la province de Salta, Cafayate cultive 70 % des vignobles. La Poma, Cachi, San Carlos et Molinos ressortent aussi comme des villes productrices. Les Vallées Calchaquíes est l'une des zones vinicoles la plus haute de la planète ; les vignobles sont à plus de 1.500 mètres au-dessus du niveau de la mer. À travers leurs 520 Km de chemins, avec un paysage champêtre de caroubiers et cactus, on parcourt 2.500 hectares cultivés. Les sols, constitués par des sédiments de type sablonneux, fournissent des conditions de drainage excellentes ce qui garantit la lixiviation de sels nuisibles. L'eau d'irrigation est fournie par les rivières qui tracent le cours des vallées, le Calchaquí et la Sainte María, et qui est complétée avec de l'eau de puits de sous-sol

LA DEGUSTATION

Torrentés, Domaine Susana Balbo, Salta 2021

Chardonnay-Viognier, Serie « A » Domaine Zuccardi, 2021

Chardonnay, Domaine El Enemigo, Tupungato 2020

Pinot Noir, Domaine Benegas, Gualtallary 2014

Malbec, « Gaïa » Domaine Busquet 2020

Malbec-Cabernet Sauvignon, Jose Zuccardi, Valle de Uco 2016

Malbec, Zuccardi, Paraje Altamira 2017





Susana Balbo
W I N E S



Première femme à obtenir le titre d'œnologue en Argentine, Susana Balbo a été au service des plus grands producteurs de vin avant de réaliser son rêve, avoir son propre vignoble. En 1999 naît Susana Balbo Wines, un domaine au cœur de Luján de Cuyo dans la province de Mendoza. Reconnue comme « Femme de l'année 2015 » par la revue The Drink Business, Susana Balbo n'a plus rien à prouver. Ce sont aujourd'hui ses enfants qui poursuivent son œuvre, José et Ana.

Torrentés, Domaine Susana Balbo 2021



Cépage : 100% Torrentés

Zone d'origine : Cafayate. Salta et Valle de Uco, Mendoza

Altitude : 1700 m

Vinification : Vendanges manuelles. Fermentation : max. Temp 14° C. Levures sélectionnées.
Conservation sur lies pendant trois mois afin d'améliorer la structure du vin. Filtration : légère

Degré alcoolique : 13,9 % vol

Dégustation

Nez frais et aromatique aux arômes d'agrumes, de litchi et de fleurs blanches

Bouche vive, fraîche et onctueuse. Finale longue et minérale. Profondeur et équilibre

Mets/accords : cuisine asiatique; Salade de crabes; Poisson en papillote; Dessert aux agrumes

Service : 8° à 10° C



**ZUCCARDI**
VALLE DE UCO



Domaine familiale fondée en 1963 par l'ingénieur Alberto Zuccardi. Aujourd'hui, la famille possède des vignobles et oliveraies situés dans différentes zones de Mendoza, ils sont reconnus localement et internationalement pour la production de grands vins et huiles d'olive, qui atteignent plus de 60 pays sur les cinq continents.

Chardonnay - Viognier, Domaine Zuccardi 2021



Cépages : 70% Chardonnay 30% Viognier

Zone d'origine : Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

Altitude : 1 800 m au-dessus du niveau de la mer

Production : raisins récoltés à la main la dernière semaine de mars.

Sélection manuelle des grappes avant égrappage et pressurage. Fermentation entre 15 et 18°C avec des levures indigènes.

Pendant 6 mois le vin reste en contact avec ses lies avant la mise en bouteille

Degré alcoolique : 13,5 % vol

Dégustation

Arôme : fruits frais tels que l'ananas, la pêche blanche, l'abricot et quelques notes d'agrumes. En bouche : l'attaque fraîche, bonne acidité. Fin de bouche longue et persistante

Mets/accords classiques : excellent pour accompagner des poissons et des fruits de mer

Service : 10°-12°C



EL ENEMIGO



L'un des principaux protagonistes répond au nom d'Alejandro Vigil, l'Elvis Presley des vins', 'le Messi des vins', 'le géant du vin', bien qu'il préfère se définir comme un simple viticulteur et un consommateur ordinaire de vins. Modeste oui, mais pas du tout ordinaire

Chardonnay, Domaine El Enemigo 2020



Cépage : 100% Chardonnay

Zone d'origine : Guayaltary, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza

Altitude : 1470 m

Type de sol Sol : calcaire profond et rocheux

Vinification : en fûts de chêne français de 500 litres. 35% neuf. Levure sauvage, max. temp. 18°C pendant 40 jours. Vieillissement 9 mois en fûts de chêne français avec voile
Fûts de 500 litres

Degré alcoolique : 14,0 % vol

Dégustation

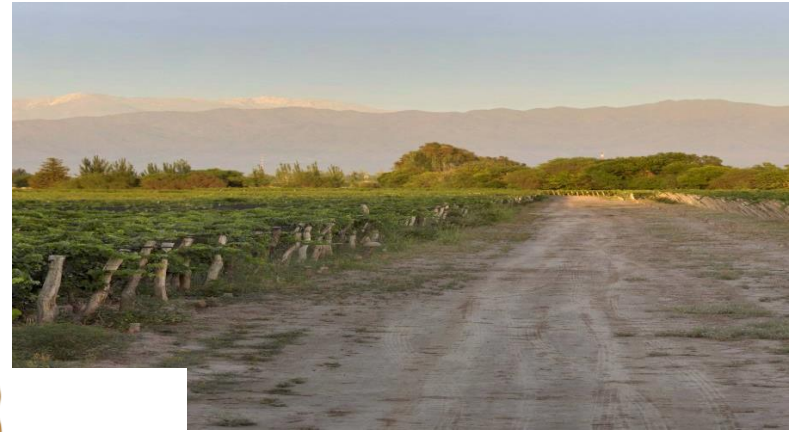
Le nez est de fruits secs (noisettes et peau d'amandes) et de fruit confit

En bouche, la salinité de l'élevage biologique se laisse percevoir subtilement sur une base d'agrumes confits et un timide rappel tropical. Des notes lactiques et grillés enveloppent un vin élégant

Mets/accords classiques : mérite d'être goûté tranquillement, peut-être avec une sole meunière ou un bon fromage crémeux de chèvre ou de brebis

Service : 7-9°C

Récompenses : 96 points James Suckling



3

BODEGA BENEGAS



Don Tiburcio Benegas, arrière-grand-père de Federico Benegas Lynch, est arrivé à Mendoza à la fin de 1800, de Rosario, où la famille avait un ranch. En 1883, il fonde Domaine "El Trapiche", qui produit des vins qui rivalisent avec les Européens, faisant ainsi de Don Tiburcio l'une des personnalités les plus importantes de la viticulture américaine du XIXe siècle.

Pinot Noir, Domaine Benegas 2014



Cépage : 100% Pinot Noir

Zone d'origine : Gualtallary, Valle de Uco

Altitude : 1 450 m au-dessus du niveau de la mer

Type de sol : constitué d'une fine couche de sable couverte de cailloux et d'argile. Le climat est désertique, avec plus de 300 jours d'ensoleillement

Production : Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation à 25°C en bassin. Macération post-fermentaire de 2 semaines. Eclatement et fermentation malolactique naturelle

Vieillessement : 12 mois en chêne français

Degré alcoolique : 14,0 % vol

Dégustation

Arôme : Forte présence de fruits mûrs, avec des notes de confiture de cerises et d'agrumes. Intense et fruité. Bouche : Entrée agréable, avec un bon équilibre entre l'alcool et l'acidité.

Milieu de bouche onctueux avec des notes de craie et une finale longue, élégante et soyeuse

Mets/accords classiques : idéal pour accompagner des viandes en sauces, gibiers

Service : 15-17°C

Récompenses: 2014 Austral Spectator (Argentina): 95 points



DOMAINE
BOUSQUET
Naturally Elegant Wines



Des vacances en Argentine en 1990 ont suffi. Pour Jean Bousquet, vigneron de troisième génération, ce fut le coup de foudre. L'objet du désir du Français : la vallée de Gualtallary, un terrain pittoresque, isolé et aride situé dans le district de Tupungato de la vallée d'Uco dans la région de Mendoza. Ici, là où les condors volent et pas une vigne en vue, Bousquet a découvert son terroir de rêve, un endroit idéal pour cultiver des vins issus de l'agriculture biologique

Gaïa, Domaine de Bousquet 2020



Cépage : 100% Malbec « GAIA, la déesse grecque de la terre »

Zone d'origine : Alto Gualtallary, Tupungato

Altitude: 1 200 m au-dessus du niveau de la mer

Sol: gravier et sable

Vinification: Vendanges manuelles fin mars. Macération à froid pendant 72 heures. Fermentation avec levures sélectionnées à une température maximale de 27°C pendant 12 jours. Macération de 14 jours. Vieilli en fûts de chêne Français entre 8 et 10 mois

Vignobles : Propre vignoble à Tupungato, Alto Gualtallary. aux pieds de les Andes.

La chute de température pendant les nuits offrent les conditions idéales pour une lente maturation de la raisins, ce qui contribue à l'obtention d'arômes et de saveurs complexes

Degré alcoolique : 14,0 % vol

Dégustation

Robe violette profonde. Arômes de fruits rouges mûrs avec des notes de violette. Dans bouche, il est fruité et intense avec une belle finale et finale persistante

Mets/accords classiques : Viandes Rouges

Service : 16-18°C

Récompenses: Tim Akim : 93 points- James Suckling : 92 points

José Zuccardi, Domaine Zuccardi 2016



Cépages : 95% Malbec - 5% Cabernet- Sauvignon

Zone d'origine : Malbec, Paraje Altamira, Valle de Uco : Altitude: 1 100 m et le Cabernet Sauvignon, Gualtallary, Valle de Uco : Altitude 1230 m

Production : raisins récoltés à la main. Sélection manuelle des grappes avant égrappage et pressurage. Fermentation avec des levures indigènes dans des cuves en béton (sans époxy)
Elevage en foudres (2500 litres) et Barriques (500 litres) pendant 24 mois

Le millésime : Particulièrement humide et pluvieuse, l'année 2016 met en lumière les terroirs d'altitude, qui grâce au vent et à leurs sols caillouteux drainants, ont fait la différence. Ces conditions particulières donnent naissance à des vins marqués par une teneur en alcool plus faible que les autres millésimes et une acidité élevée qui se mêlent avec beaucoup de finesse à une expression aromatique intense et une grande élégance

José Malbec 2016 de Zuccardi est élaboré à partir de raisins provenant des vignobles d'altitude d'Altamira, au sol composé de sable, de graviers et de calcaire ainsi que de Gualtallary, zone connue pour ces sols hétérogènes composés de sable, de graviers et de dépôts de carbonate de calcium.

Degré alcoolique : 14,0 % vol

Dégustation

Arôme : concentré avec des fruits noirs mûrs, des notes de violettes et des touches épicées. Élégant, fin et puissant en bouche. Un vin au fruit explosif, à l'acidité élevée et à l'arrière-goût intense

Mets/accords classiques : Viandes – Gibiers- Viandes Maturées

Service : 15°-17°C

Récompense: Parker 94 points

Malbec - Paraje Altamira- Zuccardi Aluvional 2017



Cépages : 100% Malbec

Zone d'origine : Paraje Altamira, Valle de Uco :

Altitude: 1 100 m

Vinification : L'écoulement des jus se fait par gravité. La fermentation est réalisée en cuve béton avec des levures indigènes suivie d'un élevage en barrique et en cuve béton. La mise en bouteille est réalisée sans filtration

Ce Malbec 2017 est issu d'une sélection des meilleurs sols d'origine alluviale de Paraje Altamira, terroir d'exception de la Vallée de Uco. Implantés sur un sol pierreux recouvert de carbonate de calcium, les vignobles donnent naissance à un vin raffiné et aromatique

Degré alcoolique : 14,5 % vol

Dégustation

Au nez, notes de myrtilles, vanille, cannelle, baies. Long en bouche, on retrouve des arômes de prune, cèdre, cassis, framboise, avec des notes d'herbes séchées et de violette

Mets/accords classiques : Viande rouge, Volaille, Gibier, Champignon, Cuisine du monde, Fromage

Service : 16°-18°C

Récompense: Parker 95 points, James Suckling : 96 points

Muchas Gracias

