

SERIE A MALBEC

Zuccardi, 2017



Rachetez une caisse
sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Originaire de Cahors, le cépage malbec est une star en Argentine car il se complait dans les terroirs chauds. Mendoza est un grand classique du vignoble Argentin. Les vignes nichent à environ 1000 mètres d'altitude dans la Cordillère des Andes. Cela apporte au vin une véritable fraîcheur sans rien enlever à son incroyable intensité ! Un régal à ouvrir sur une belle pièce de bœuf !

TERROIR

L'appellation Mendoza est surnommée « La Capitale des vins argentins » car elle produit à elle seule plus de 60% des vins argentins. L'altitude de ce vignoble, situé dans la Cordillère des Andes, permet de contrebalancer le climat désertique, chaud et sec de la région. Les différences de température sont élevées entre les nuits fraîches voire froides et les journées ensoleillées et chaudes. Cela favorise ainsi une bonne croissance de la plante et la production d'un raisin de qualité.

CÉPAGE

Importé de France au XIX^{ème} siècle, le malbec est devenu depuis le symbole du vignoble argentin. Ce cépage révèle tout son potentiel lorsqu'il est cultivé

à Mendoza. L'altitude à laquelle est cultivée le malbec lui permet ainsi d'exprimer sa plus grande palette aromatique. Il fait naître des vins à la couleur intense et aux tanins puissants.

100%

MALBEC

MILLÉSIME

Le millésime 2017 fut difficile pour l'Argentine en termes de quantités, notamment à cause de la forte sécheresse. Mendoza fut en partie épargnée grâce à deux choses. Premièrement, le vignoble étant en altitude, les vignes n'ont pas autant souffert que celles de la vallée. Aussi, l'excellente irrigation artificielle du vignoble a permis de lutter contre les effets de la sécheresse.

UN VIN, UN DOMAINE



Représentant la troisième génération de la famille, Sebastian Zuccardi hérite de l'esprit innovant de ses aïeux. Son grand-père créa le domaine en 1963. Depuis, il n'a cessé de croître, jusqu'à se positionner comme référence importante dans la viticulture argentine. Aujourd'hui, Sebastian continue de développer le domaine, notamment en créant en 2008 un pôle « Recherche et développement ». Ce pôle est en charge d'analyser le terroir et les différentes variables affectant la qualité du vin, afin de proposer des cuvées exprimant pleinement leur identité !



TEMPÉRATURE :
entre 16°C et 18°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2024

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

- limpide trouble voilée

COULEUR:



INTENSITÉ COLORANTE:

- claire soutenue profonde

BRILLANCE:

- terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

- fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

- douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

- fermée discrète
 ouverte puissante



FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, épices, empyreumatique

ARÔMES :



liqueur
de mûre



régisse



torréfaction

Etape 3 : GUSTATIF

- ATTAQUE :** faible nette intense
- SUCRE :** sec tendre suave moelleux liquoreux
- ACIDITÉ :** molle tendre fraîche vive nerveuse
- ALCOOL :** maigre léger riche corsé alcooléux
- TANINS : (QUANTITÉ)** léger présents abondants
- TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN)** fins fondus fermes rugueux astringents
- TEXTURE :** coulante fluide douce soyeuse onctueuse
- LONGUEUR AROMATIQUE:** absente courte développée longue persistante
- DOMINANTE FINALE :** sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS METS ET VINS

- Empanadas
- Chili con carne
- Queso azul
- Dulce de leche au chocolat

