

Bousquet Organic Chardonnay 2025

Contexte:

La gamme variétale premium de Domaine Bousquet est élaborée à partir d'un assemblage de raisins biologiques provenant à la fois du domaine et de producteurs partenaires de la vallée de l'Uco, dans les contreforts des hautes Andes. Les raisins bénéficient d'amplitudes thermiques jour/nuit très marquées, atteignant une maturité généreuse tout en conservant une fraîcheur juteuse qui invite à reprendre un verre. Les vins sont vinifiés avec une sensibilité française. Ils ne sont pas élevés en fûts – une tendance actuelle qui privilégie peu ou pas de bois, permettant au fruit de s'exprimer pleinement et rendant les vins très gastronomiques.

Sol:

Sablo-limoneux.

Vignobles:

Nos vignobles sont situés dans la vallée de l'Uco, au pied des Andes, à 1 200 mètres d'altitude. Grâce au climat sec de la région et à ses sols sablonneux résistants au phylloxéra, la culture biologique au Domaine Bousquet a été, dès le début, non seulement possible, mais également judicieuse. Trois facteurs principaux distinguent ce vignoble vierge et son terroir : – des brises presque constantes venant des Andes à l'ouest, qui atténuent le stress thermique dans ce climat semi-désertique aux fortes amplitudes thermiques ; – des sols sablonneux pauvres, favorisant un stress hydrique bénéfique pour la vigne, tout en assurant un drainage optimal ; – la présence d'eaux souterraines issues de la fonte des neiges andines, essentielles pour irriguer les vignes goutte à goutte dans une région recevant en moyenne à peine 20 cm de pluie par an. Les racines des vignes cultivées biologiquement pénètrent aussi plus profondément, absorbant des oligo-éléments qui confèrent au vin une authenticité locale. L'agriculture biologique est plus saine pour l'environnement et, surtout, pour les personnes qui travaillent les vignes.

Vinification:

Les raisins, provenant de la vallée de l'Uco, sont récoltés tôt le matin afin de préserver toute la fraîcheur du fruit. Ils fermentent ensuite en cuves inox avec des levures sélectionnées, à une température maximale de 15°C pendant 20 jours. Non élevé en fûts afin de mettre en valeur le fruit et son expression variétale.

Données Techniques:

Cépage: 100% Chardonnay

Alcool: 12.5%

Sucre Résiduel: 1.4

Acidité / PH: 5.55 / 3.28

Notes de Dégustation:

Robe jaune clair aux reflets verts. Le nez s'ouvre sur des arômes de fruits tropicaux accompagnés de notes d'agrumes et de fleurs. La bouche révèle des notes concentrées de pêche et de pomme verte, soutenues par une acidité fraîche.

Accords Mets et Vins :

S'accorde parfaitement avec les poissons blancs, les fruits de mer et les viandes blanches. Servir entre 8°C et 10°C.



Uco Valley, Mendoza,
Argentina

