

Bousquet Organic Malbec

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 s'est imposée comme une évidence dès le début au Domaine Bousquet. Les trois facteurs principaux qui distinguent ce vignoble vierge et son terroir sont : – des brises quasi constantes venant de l'ouest, atténuant le stress thermique dans ce climat semi-désertique à fortes amplitudes thermiques ; – des sols sablonneux de faible fertilité, favorisant le stress hydrique recherché pour la vigne, tout en assurant un excellent drainage ; – la présence d'eaux souterraines issues de la fonte des neiges andines, essentielle pour irriguer goutte à goutte les vignes, dans une région où les précipitations annuelles n'atteignent qu'environ 20 cm. De plus, les racines des vignes cultivées biologiquement pénètrent plus profondément, absorbant des oligo-éléments qui confèrent aux vins leur 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 26°C pendant 10 jours. Non élevé en fûts afin de mettre en valeur le fruit et son expression variétale.

Données Techniques:

Cépage: 100% Malbec

Alcool: 13%

Sucre Résiduel: 1.8

Acidité / PH: 5.25 / 3.66

Notes de Dégustation:

Robe violette profonde. Le nez révèle des arômes intenses de mûre, avec des notes de raisin sec noir et de prune. En bouche, le vin est équilibré et élégant, avec un profil de fruits rouges et noirs accompagné de touches de figue et de chocolat.

Accords Mets et Vins :

Idéal avec des plats de pâtes ou de viande rouge, et particulièrement avec le barbecue / asado. Servir à 18°C.



**Uco Valley, Mendoza,
Argentina**

