

Gran Bousquet Organic Malbec 2022



Contexte:

Ce vin est né dans le premier vignoble planté par la famille Bousquet en 2000, après son arrivée de France. Situé dans le désert de haute altitude de la vallée de l'Uco, dans la région de Mendoza en Argentine, ce site a capté leur imagination grâce à ses sols sablonneux (un sol sableux de faible fertilité donne des vins élégants) et à l'accès à l'eau. Les raisins ici sont les derniers à être récoltés, ce qui garantit plus de richesse et de corps.

Sol:

La ligne Gran Bousquet intègre les quatre types de sols trouvés dans le vignoble : sablonneux, sablonneux calcaire, caillouteux calcaire, et extrêmement caillouteux. Cette approche permet de créer des composantes diverses, offrant une variété de styles et de possibilités pour l'assemblage.

Vignobles:

Nos vignobles sont situés dans la vallée de l'Uco, au pied des Andes, à une altitude de 1 200 mètres. Grâce à la sécheresse de la région et aux sols sablonneux résistants au phylloxéra, cultiver de manière biologique au Domaine Bousquet a été possible dès le début. Les trois principaux facteurs qui différencient ce vignoble vierge et son terroir sont : les brises quasi constantes venant des Andes à l'ouest, qui aident à atténuer le stress thermique dans ce climat désertique, les écarts de température importants entre le jour et la nuit, et les sols sablonneux, de faible fertilité, qui induisent un stress souhaitable pour les vignes et sont perméables pour un bon drainage. La prévalence des eaux souterraines, avec une pluviométrie annuelle moyenne de seulement 20 cm, issue de la fonte des neiges des Andes, est cruciale pour irriguer les vignes goutte à goutte. De plus, les racines des plantes cultivées biologiquement pénètrent plus profondément, absorbant des minéraux essentiels qui confèrent aux vins leur goût local authentique. L'agriculture biologique est meilleure pour l'environnement et, surtout, pour les personnes qui entretiennent les vignes.

Vinification:

Récolté à la main fin avril. Sélection minutieuse des grappes et des raisins à la main. Macération à froid à 10°C pendant 72 à 96 heures. Fermentation avec des levures sélectionnées à une température maximale comprise entre 25°C et 28°C pendant 12 jours, suivie de 8 jours de macération. Fermentation malolactique à 100 %. Vieilli en fûts de chêne français pendant 10 mois (50 % neuf, 50 % usagé).

Technical Data:

Donées Techniques: 100% Malbec

Alcool: 14.5%

Ructe Résiduel: 1.94 g/l

Acidité/ PH: 5.28/3.64

Notes de Dégustation:

Principalement Malbec, assemblé avec du Cabernet Sauvignon pour la structure et du Merlot pour la rondeur, ce vin est un témoignage de son héritage andin-argentin et des origines françaises de la famille Bousquet.

Gualtallary, Tupungato, Uco Valley, Mendoza, Argentina.

