

Bousquet Reserve Organic Malbec 2025

Contexte:

Les vins de la gamme Réserve du domaine familial, situé dans les contreforts des hautes Andes à Tupungato – un paysage aride, isolé et spectaculaire au cœur de la haute vallée de l'Uco, dans la région de Mendoza en Argentine, près de la frontière chilienne – sont élaborés à partir de raisins certifiés biologiques et récoltés à la main. L'altitude de plus de 1 200 mètres et les faibles rendements garantissent des arômes plus intenses, de la structure et de la saveur, le tout équilibré par une acidité fraîche et gourmande.

Sol:

Ce vin résulte de l'élaboration de raisins issus de sols de composition variée : sableux, caillouteux et avec présence de dépôts calcaires.

Vignobles:

Situés à 1 200 mètres d'altitude à Gualtallary, dans la Vallée de Uco. La Cordillère des Andes est essentielle dans la définition du style de nos vins. Elle agit d'abord comme un bouclier face au Pacifique, créant un climat continental désertique à haute qualité sanitaire et fournissant une eau pure de fonte des neiges pour l'irrigation. Cette combinaison unique, associée à une grande amplitude thermique diurne, assure une maturation lente favorisant le développement de la couleur et le maintien d'une acidité naturelle élevée dans les raisins. Ces facteurs géoclimatiques ont constitué la base du succès de notre viticulture biologique. Le profil des sols est alluvial et hétérogène, variant entre des profils caillouteux et des zones avec présence de carbonate de calcium (couche calcaire). Cette diversité induit un stress hydrique contrôlé bénéfique et confère au vin un caractère minéral marqué.

Vinification:

Vendanges manuelles fin mars. Macération préfermentaire à froid à 10°C pendant 48 heures. Fermentation avec levures sélectionnées à une température comprise entre 25°C et 27°C pendant 10 jours, suivie de 14 jours de macération supplémentaire. Fermentation malolactique à 100 %. Élevage à 50 % en fûts de chêne français de troisième et quatrième usage de 400 L pendant 6 mois, le reste étant élevé en cuves inox et en béton.

Données Techniques:

Cépage: 85% Malbec, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Merlot, 5% Syrah

Alcool: 14%

Sucre Résiduel: 1.94

Acidité / PH: 5.32 / 3.66

Notes de Dégustation:

Avec ses arômes riches, son acidité vive et ses saveurs de prune et de petits fruits sauvages, ce Malbec Réserve offre une pointe d'élégance française et une subtile touche boisée. Le vin reflète l'héritage argentin et les origines françaises de la famille Bousquet.

Accords Mets et Vins :

Se marie parfaitement avec des côtes de bœuf grillées et les viandes rouges. Servir à 18°C.



Tupungato, Uco Valley,
Mendoza, Argentina

