



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation

Salta

Distributeur : Bodega Etchart



Pays

Argentine

Sous région

Situation géographique

Nord ouest de l'Argentine, au pied de la Cordillère des Andes

Millésime

Note :



Principaux cépages

Torrontès

Terroir

Au pied des Andes, à une altitude comprise entre 800 et 1700 mètres, que se trouvent les vignobles. Un ingénieux système d'irrigation composé de canaux et de bassins permet aux vignerons d'irriguer ces plantations.

Climat

La majeure partie du pays reçoit une moyenne de 320 jours d'ensoleillement par année. La fraîcheur des nuits argentines apporte un équilibre crucial pour la viticulture. L'air est souvent sec, mais cette contrainte est compensée par l'irrigation constante venue des montagnes.

Observations

- Le 1er vignoble date de 1557.
- Superficie du vignoble argentin : 225 000 Ha pour une production de 9,4 millions d'hectolitres.
- La région de Mendoza assure les 3/4 de la production.
- Le pays compte la plus longue route des vins (2 000 Km).
- La Bodega Etchart a été fondée en 1850. C'est désormais le groupe Pernod Ricard qui est propriétaire.
- La vigne du domaine pousse à 1750 mètres. C'est l'un des vignobles les plus hauts du monde.
- Les vignes sont irriguées.
- Potentiel de garde de 1 à 15 ans.
- Servir entre 8° C et 10° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- | | | |
|----------------|---------------------|---|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | ■ Viandes rouges | □ |
| Poissons | ■ Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | ■ Fromages forts | □ |
| Petits Gibiers | □ Desserts chocolat | ■ |
| Gros Gibiers | □ Desserts fruits | ■ |

Originalité

Avec un carpaccio de Saint Jacques.

Remarque :

La viticulture est originaire d'Espagne. En 1557 pendant la colonisation des Amériques, un certain Juan Cedrón amena les premiers ceps de vigne à Santiago del Estero, et la culture du raisin ainsi que la production de vin commença dans les environs, puis s'étendit progressivement à d'autres régions du pays. Comme dans beaucoup de pays d'Amérique elle fut d'abord tentée avec des cépages locaux qui ne sont pas de la même souche que les cépages européens. Ces cépages locaux donnent au vin un goût foxé (très rude et acide), qui n'est généralement pas très apprécié; mais rapidement les moines franciscains firent venir d'Europe les meilleurs cépages. Déjà vers le milieu du 19^{ème} siècle, le vignoble était important et n'a cessé de se développer, même si, de nos jours, les surfaces exploitées sont inférieures à celles des années 1970. Cette diminution est compensée grandement par l'accroissement du rendement.

Le torrontès est le croisement du muscat d'Alexandrie et du listran prieto (cépage disparu d'Espagne).

Macération à 8° pendant 24 à 48 heures, fermentation à 14-16° C pendant 10 jours. Elevage sur lies en cuves inox.