



Reserva Malbec

ROU940

Historique

Lorsqu'Enrique Foster goûte pour la première fois un Malbec argentin dans les années 80, le coup de foudre est instantané. Sa décision est alors prise de remuer ciel et terre afin de dénicher la perle rare dans la région de Mendoza. Il pourra dire mission accomplie lorsqu'il met la main en 2001 sur un vignoble ayant des vignes de près de 100 ans. C'est donc en plein centre de la région de Lujan de Cuyo reconnue être la meilleure région du monde pour la production de Malbec qu'Enrique Foster a décidé de construire une winery (GRAVITY FLOW) à la fine pointe de la technologie. Maintenant que tout est en place, aucun effort n'est ménagé afin d'atteindre le but ultime qui est rien de moins que de produire le meilleur malbec d'Argentine.

Reconnaissance

90 points - Vinous A. Galloni (mill 2022)

Pays	Argentine	Producteur	Enrique Foster
Région viticole	Lujan de Cuyo	Cépage(s)	100% malbec
Appellation	Mendoza Malbec	Conservation	10 à 15 ans
Service	16°C		

Description

Oeil

Robe rouge foncée, aux nuances bleutées avec un dégradé violette.

Nez

Le vin est intense et complexe avec des notes de framboise, de bleuet, de cerise noire, de poivre, de réglisse, de tabac brun, de fumée. S'y ajoutent des arômes de pin/cèdre et de laurier avec l'aération. Un vin qui joue la puissance et son fruité actuel lui donne beaucoup de séduction. Un vin dans un style concentré.

Bouche

Nous retrouvons cette concentration en bouche avec une matière dense et charnue. On retrouve les notes de fruits noirs que nous avons au nez avec en rétro olfaction des arômes de violette, de rose et de réglisse. Le vin a une bonne longueur. Bel équilibre de force entre la maturité de la matière et la fraîcheur. Le boisé est plus discret en bouche qu'au nez, pour notre plus grand plaisir.

Accord mets/vin

Grillades de bœuf, carré d'agneau au thym et tomate confite, cochon de lait sauce barbecue, tajine d'agneau, rognons grillés sauce moutarde, canard rôti sauce aigre douce, bœuf Wellington, magret de canard sauce aux olives.

Commentaires

Densité de plantation de 5500 plants/hectare avec des rendements très bas. Vendange en vert si nécessaire, récolte uniquement à la main avec tri sévère. Les raisins proviennent de vignes non greffées préphylloxera plantées en 1919 à Carrodilla, vignoble situé à 1000 mètres sur le flanc Est des Andes. Cette région aux hivers secs et froids située en haute altitude avec des amplitudes thermales importantes est reconnue pour produire des vins de très grande qualité avec des couleurs intenses, des tannins plus présents ainsi qu'une meilleure acidité. Le traitement des raisins se fait dans la plus grande délicatesse grâce à des installations complètement pensées pour n'utiliser que la gravité pour déplacer le vin. Aucune pompe n'est utilisée, ce qui évite tout choc au vin. La vinification est faite en cuve inox thermorégulée à basse température pour une durée de 9 jours et l'élevage de 12 mois est fait en barrique bordelaise dans une cave souterraine de 6000 mètres cubes suivi de 9 mois minimum en bouteille avant la mise en vente. Production annuelle de 2500 caisses Sucre résiduel: 1,8 g/l

En une ligne

Un très grand malbec complexe, puissant d'une élégance incroyable.