ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Reserva Malbec

ROU940

Historique

Dans les années 80, il s'est donné comme mission de trouver un vignoble permettant la production de grands vins. Il a dû attendre plus de 20 ans avant de trouver la perle rare, c'est-à-dire des vignes de plus de 100 ans situées sur un grand terroir (celui de Luyan du Cuyo) à plus de 1000m d'altitude. Une fois cette étape cruciale franchie, il s'est associé à l'un des meilleurs œnologues de toute l'Argentine, Mauricio Lorca. Tout était en place pour produire de grands vins.

Reconnaissance

90 points - Vinous A. Galloni (mill 2022)

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

Description

Oeil

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

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 avions 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 flan 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

Développement durable.

En une ligne

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