



*Coureur
des vignes*



CORRALILLO CABERNET SAUVIGNON

MATETIC VINEYARDS

MAIPO VALLEY, CHILI

LE PRODUCTEUR

Passant d'étoile montante du Chili au début des années 2000 à producteur reconnu mondialement aujourd'hui, les Matetic récoltent les fruits de leur grande intuition. Dans les années 90, beaucoup ont pensé qu'ils faisaient fausse route en plantant dans la D.O. San Antonio. Cette minuscule région vinicole, la plus petite du Chili, est la plus maritime du pays et plusieurs croyaient que le climat n'y était pas assez chaud. Le domaine Matetic est maintenant non seulement reconnu comme pionnier pour la culture en climat frais au Chili, mais ses cuvées comptent parmi les plus réputées du pays. De plus, toute la production de Matetic est 100% agrobiologique et biodynamique.

LE VIN

Le choix de ce nom et du symbole de Corralillo vient de la volonté d'honorer le terroir, signifiant « ferme » en espagnol.

Chez Matetic, chaque étape de la viticulture respecte les cycles d'évolution du raisin. Ce Cabernet Sauvignon provient des meilleures parcelles de la vallée du Maipo. Il s'agit de vignobles qui profitent du climat méditerranéen des Andes et de la rivière Maipo.

Les sols sont d'origine alluviale, sablonneux et riches en gravier avec un très bon drainage. Ces conditions permettent aux raisins de mûrir uniformément et d'atteindre une maturité de fruit quasi parfaite. L'œnologue a décidé d'ajouter 9% de Syrah provenant des meilleures parcelles des vignobles d'El Rosario: le résultat est d'une fraîcheur hallucinante ! Afin d'améliorer la typicité aromatique et la sensation en bouche, le vin est vieilli pendant 16 mois en fûts de chêne français. Il en résulte la plus pure expression du terroir et du climat, mêlant complexité et équilibre. Le nez est très orienté sur les petits fruits noirs et par des notes chocolatées et balsamiques. En bouche, la texture est souple et les tannins bien fondus. A essayer avec le magret de canard !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 91% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah
- Élevage : 16 mois en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 14 %

Code SAQ : +13566581

