PIEDRA SAGRADA

2014

CABERNET SAUVIGNON

D.O. PIRQUE - VALLE DEL MAIPO ANDES - CHILE

Vendanges

Manuelles, nocturnes du 7 au 8 mai 2014

Vignoble

Viña Arturo Pérez Rojas

D.O. Pirque - Valle del Maipo Andes - Chile

Viticulteur : Marco Pérez Ramírez

Vinification

- L'expression du terroir et du millésime dictent la conduite de la vinification et de l'élevage
- Fermentation native, pas de filtration
- Élevage : 16 mois en fûts de chêne français neufs, Marsannay le Bois du Roy.
- Analyse sensorielle : Eric Verdier
- Production 2014 : 2346 bouteilles
- Cépage : 100% Cabernet Sauvignon
- Degré d'alcool : 14° VOL%
- pH : 3.74
- Acidité totale : 3.16 g/L (acide sulfurique)

Conseils

Potentiel de garde : 25 ans

À boire à partir de 2022

Apogée : 2035

Note de dégustation

2014 fut une année difficile : il a fallu éliminer tous les raisins dont les maturités étaient insuffisantes. Après ce sacrifice, les grappes de Cabernet Sauvignon restantes, nous ont offert des sensations visuelles, olfactives et gustatives, comme peu de terroirs au monde sont capables d'en produire.

- Une robe rubis noir au disque brillant.
- Un nez où se mêlent les notes de cassis frais, de myrtille et de cerise confite, auxquelles vient se poser un fond d'épices et d'encens.
- En bouche, c'est la douceur qui surprend : aucune dureté, aucune amertume, aucune astringence ne venant perturber la dégustation. Un velours, mais qui ne manque pas d'intensité, et qui se prolonge longtemps en une sensation presque pâtissière.

Il possède déjà toute la finesse des cabernet sauvignon d'un Lafite Rothschild, et la chaleur du pinot noir d'un Richebourg. Quand le terroir domine ainsi le cépage et imprime sa marque, c'est bien que nous avons affaire à un vin exceptionnel.