FOODS FROM Chile

DÉGUSTATION DE VIN: LE CHILI PRÉSENTE SES CÉPAGES PATRIMONIAUX

24 novembre 2017
Ambassade du Chili en France

FOODS FROM Chile

DÉGUSTATION DE VIN:

Le Chili présente ses
cépages patrimoniaux

UN PARI SUR LE RETOUR AUX TRADITIONS

Dissimulés dans de vieux vignobles du Maule, de Ñuble et de Biobio, dans le sud du Chili, des pieds de vigne rouge et blanc tels que le Cinsault, Carignan, País, Muscat d'Alexandrie et le Sémillon ont été plébiscités par les critiques et les consommateurs. Les vins produits à partir de ces anciens cépages ont donné un regain d'intérêt à notre marché local sur nos origines que nous commençons à comprendre.
Certains parlent de nouveaux cépages, mais ils font partie de l'histoire du Chili et de notre patrimoine vitivinicole. Certains pieds de vigne ont plus de 100 ans. Un véritable patrimoine vitivinicole que nous devons mettre en avant.
"Les cépages remis au goût du jour dans le "secano" de la région centre-sud du pays, ont permis de diversifier le marché national, en pariant sur de nouveaux vins élaborés à partir des premiers pieds de vignes arrivés sur ces terres », souligne Luis Gutiérrez, critique de vins pour l'Amérique du Sud (Chili et Argentine) de «Wine Advocate: le futur se trouve dans le passé».

¿Qu'est-ce qu'un cépage patrimonial?

Pour comprendre ce que sont les vins patrimoniaux, il est nécessaire d'aborder le concept et sa valorisation. Selon la Fondation Chilienne pour l'Innovation Agricole (FIA), le Patrimoine Agricole correspond à tous les produits et processus qui ont une signification sociale et symbolique et qui font également partie de l'histoire du développement d'une communauté et d'un terroir spécifique.
On ajoute à cette définition le fait que les raisins sont produits selon certaines caractéristiques et qu'ils sont bien plus qu'un simple "raisin patrimonial". Ce concept trouve ses racines dans les traditions et la sauvegarde de son histoire et prend en compte ses ancêtres.

CÉPAGES PATRIMONIAUX

Le Sémillon est un cépage originaire du Sud-ouest de la France. C'était le cépage blanc le plus planté au Chili, atteignant dans les années 60 plus de 30 000 hectares de vignes et la variété incontestée avec laquelle étaient produits les meilleurs vins du pays.
Cependant, depuis les années 80, quand les exportations de vin ont commencé, il a été remplacé par des cépages plus demandés tels que le Sauvignon Blanc et le Chardonnay.
Aujourd'hui, il ne reste plus que 950 hectares de Sémillon au Chili, principalement concentrés dans la vallée de Maule. Ces vignobles sont constitués de vieilles vignes de plus de 70 ans, de terres non irrigués qui sont un héritage vivant de l'histoire viticole de notre pays.

Le Carignan est un cépage originaire d'Espagne, introduit au Chili peu après le séisme de Chillán en 1939. Cette variété a une couleur intense, une très bonne acidité et des tanins rustiques. Il a permis d'augmenter la productivité des vignobles de la région, très détériorés après le grand séisme.
Sur les terres non irrigués du Maule, la qualité du Carignan a été reconnue aussi à l'étranger. Il s'adapte très bien aux climats chauds de la région. Aujourd'hui, il reste 730 hectares de ce cépage.

Le Cinsalut est une autre variété de rouge originaire du sud de la France et une partie essentielle du patrimoine viticole des vallées de Maule et d'Itata.
Au cours des cinq dernières années, il est sorti de l'anonymat, offrant des vins frais, très fruité et facile à boire, idéal pour les chaudes soirées d'été.
Sa présence au Chili date d'un peu plus de 70 ans, après le grand tremblement de terre de Chillán de 1939.
Demeurant un acteur secondaire, le Cinsault sort de l'anonymat en revalorisant la vitiviniculture des terrains non irrigués et le travail des petits producteurs des zones rurales du Maule et d'Itata. Aujourd'hui, il y a environ 620 hectares de ce cépage.

Le País (« Criollo » en Argentine et « Mision » au Méxique et aux Etats-Unis) est la variété plus traditionnelle et authentique du Chili. Elle a été introduite par les Espagnols au cours de la seconde moitié du 16ème siècle et est la base pour produire le « pipeños », « chichas » et « asoleados del sur », entre autres boissons alcoolisées. Délaissé par les consommateurs, ce cépage connaît aujourd'hui un regain d'intérêt qui lui a donné une identité nouvelle et une authenticité au vin chilien.
Le point fort de ces vins, réside dans leur style ancestral, dominé par les fruits frais, un équilibre entre délicatesse et rusticité. C'est un retour à l'essentiel pour sauvegarder le cépage et les techniques traditionnelles de vinification.

Il représente les traditions et la culture de nombreuses régions du Chili. À l'heure actuelle, il y a environ 7 600 hectares.

Le Muscat est l'une des variétés les plus anciennes de la planète et est arrivé au Chili à l'époque coloniale tout comme le cépage País. Dans les vallées d'Itata et Biobío il y a encore des vignes qui sont taillées en gobelet. Les qualités du Muscat s'apprécient à la fois dans le nord et dans le sud du Chili. Il est utilisé pour la production du Pisco, de vins secs et doux et d'un vin très particulier appelé « Pajarete ». Il est généralement mélangé dans les vignobles du sud avec le Torontel, mais reste majoritaire dans les plantations. Il en existe environ 3 100 hectares dans les terres non irriguées de la région.

Le Malbec En 2011, dans la petite ville de San Rosendo, à un peu plus de 80 kilomètres de Concepción, de vieilles plantations de Malbec ont été découvertes. On pense que les plantations sont arrivées directement de France. Au Chili, il y a un peu plus de 2 300 hectares de ce cépage.

VALLÉES

« Secano » (terres non irriguées) intérieurs du Maule:
Terroir géologique originaire de la roche de granit, en passant par le millet et l'argile rouge, avec une faible teneur en matière organique et riche en quartz. Il se situe dans la région du Maule au sud du Chili, l'une des régions traditionnelles du pays dans la production de vin.

Le fait qu'il ne soit pas irrigué lui offre un équilibre hydrique parfait avec l'eau des pluies hivernales. Son climat est particulièrement divers, avec une chaleur de soleil brûlant et persistante dans la saison, accompagnée de nuits fraîches et légèrement aérées depuis la côte.
Les vignes sont anciennes, chargées d'expérience. Taillées en gobelet, sans tuteurs et fils de fer, ce qui fait forme une sorte de parasol qui protège le fruit du soleil brûlant.
La proximité avec la Cordillère de la côte conditionne le climat de cette vallée.
Les sols sont fortement érodés avec un habitat chaud.

Avec plus de 50 000 hectares plantés, le Maule est la plus grande région viticole du Chili. Ses différents mésoclimats et sols permettent la culture d'une grande variété de cépages. On y retrouve des blancs frais et fruités dans les contreforts des Andes, des rouges de grande richesse et de caractère dans les sous vallées intérieures.

Vallée d'Itata:
Au sud-ouest de Chillán, dans la région de Ñuble, s'étend la vallée d'Itata, région viticole la plus étendue du sud du pays.
Sillonée par le cours des rivières Itata et Ñuble, ce secteur a des caractéristiques qui le rendent unique dans la zone australe : un climat méditerranéen humide, la présence de températures plus basses que dans les autres vallées, des saisons bien différenciées, un bon terroir et beaucoup de lumière.

La vallée se caractérise par ses fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit au cours de la maturation des raisins. Très chaud et sec pendant la journée, avec des pics dépassant les 30° C à l'ombre en décembre, janvier, février et même en mars, alors que la nuit les températures descendent en dessous de 10°C.

Avec ces bénéfices, les vignobles qui poussent sur le versant Est de la chaîne côtière produisent des raisins de grande qualité. Les vignes ne sont pas parfaites, mais elles sont vieilles, cultivées par des familles locales ou des immigrants qui

sont arrivés au Chili il y a de nombreuses années, émerveillés par le paysage et le climat.

L'Itata s'étend sur environ 100 kilomètres, entre les villes de San Carlos au nord et de Bulnes au sud, dans la province de Ñuble. Les vignes, de variétés rustiques, telles que le Muscat, le Pais et le Cinsault, se sont parfaitement adaptées au sol et au climat de la vallée et ont formé de grandes extensions de pieds de vignes sans fils ni treillis. C'est une large vallée très diverse. Sa tradition viticole existe depuis plus de 400 ans. Les premiers vignobles datent de 1550 et ont été plantés par des colons espagnols. Itata préserve l'histoire de la viticulture chilienne dans ses vignobles.

DOMAINES ET VINS PARTICIPANTS

DOMAINES	VINS/PÉTILLANTS**	CÉPAGE	VIGNERON
Bisogno	El Perla	Semillón	Diego Morales
Brutall	Brutall**	Moscatel de Alejandría	Joel Neira
Maitía	Aupa	País	David Marcel
El Viejo Almacén	El Huaso de Sauzal	País	Renán Cancino
González Bastías	País en Tinaja	País	José Luis Gómez Bastías y Daniela Lorenzo
Erasmo	Late Harvest	Torontel	Francesco Marone Cinzano
Moretta Wines	Carigno del Maule	Carignan	Natalia Poblete
José Muñoz	On José	País	José Muñoz
Schwaderer	Brut Blanc de Noir **	País	Constanza Schwaderer
Viñas Inéditas	Terroir Sonoro	Moscatel de Alejandría	Juan José Ledesma
Trifulca	Trifulca	Cinsault	Cristián Lagos

HÉCTOR RIQUELME: SOMMELIER

Héctor Riquelme travaille dans le secteur de la gastronomie depuis 20 ans. Conseiller en vin pour différents hôtels, restaurants et vignobles, il est aussi propriétaire du WineBar 1550, bar à vin à Concepción, ville au sud du Chili.

Il écrit divers articles pour des revues de vins et gastronomie, y compris pour le grand quotidien chilien El Mercurio où il est également jury du Prix des Vins Innovants.

Distingué en tant que meilleur sommelier du Chili entre 2005 et 2008, Hector Riquelme est depuis 10 ans Conseiller-sommelier de Descorchados, le guide de vins argentins, uruguayens et chiliens, et il fait partie du jury de Decanter depuis 2009.

FOODS FROM Chile

Le Chili a des caractéristiques géographiques, climatiques et humaines qui lui confèrent un caractère unique fournissant des conditions incomparables pour la production d'aliments de qualité et d'attributs appréciés dans le monde entier.

Le Chili a le ciel le plus transparent de la planète et possède l'une des plus grandes réserves d'eau douce au monde.

Il dispose de barrières naturelles aux quatre points cardinaux qui le protègent et en font une île phytosanitaire.
Ce pays long et étroit a également une grande variété de climats, dont le climat méditerranéen qui a permis au Chili de devenir l'un des plus grands producteurs agricoles au monde.

CARACTÉRISTIQUES DES PRODUITS AGRICOLES CHILIENS

Innocuité:
Barrières phytosanitaires naturelles.

Qualité:
Résultat de la géographie, du climat, de l'expérience et du professionnalisme.

Bonne réputation internationale:
valorisation et reconnaissance des marchés.

Traçabilité:
Suivi complet du processus de production.

Goût naturel:
Pureté et fraîcheur d'origine

WWW.FOODSFROMCHILE.ORG

VINS PARTICIPANTS

CÉPAGES PATRIMONIAUX

AUPA-MAITÍA

Vigneron: David Marcel

HISTOIRE

Le vignoble Maitía né en 2012 dans une zone traditionnelle de campagne de la vallée du Maule. L'œnologue français, David Marcel est le fondateur du domaine de vins d'auteur. A partir de 2014, il travaille seulement avec de petits producteurs des communes de Sauzal et Empedrado, pour soutenir l'agriculture paysanne de ces lieux. Son vin Aupa-Pipeño est élaboré avec les techniques ancestrales et le minimum d'intervention, en utilisant les vieilles vignes de País et Carignan. Le nom "pipeño" vient des traditionnelles « pipas » (barriques) ou l'on vinifiait les vins.

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	Carignan et País.
A.O	Vallée de Loncomilla.
VINIFICATION	Tout le processus de vinification est fait à la main, et l'on utilise des levures autochtones.
SOLS	« Secano » : Terrains non irrigués graniteux de la Cordillère de la Côte.
NOTE DE DÉGUSTATION	Assemblage de País (70%) et Carignan (30%), cette dernière variété apporte une plus grande acidité et fraicheur. La marque possède plusieurs formats de bouteilles pour plaire à tous les consommateurs : 300 cl, 750 cl et 1,5 L. C'est un rouge juteux, avec des arômes de fruits rouges et framboises fraiches, parfait pour un apéritif ou des grillades.
ACCORDS	Empanadas (chausson à la viande typique du Chili), viandes grillés, côtelettes au four. Charcuterie et fromages.

BISOGNO WINES

EL PERLA

Vigneron: Diego Morales

HISTOIRE

“El Perla” provient de la viticulture ancestrale des vieilles vignes du « Secano » avec un système de conduite en gobelet de la zone de Cauquenenes dans la Vallée du Maule. Bisogno Wines est un petit domaine régional qui produit El Perla, un vin de caractère et représentatif des vieille vignes que l’on continue à cultiver. En plus de Sémillon, El Perla produit aussi un rouge d’assemblage de País et Carignan.

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	100% Sémillon
A.O	Valle del Maule, Cauquenes.
VINIFICATION	Viticulture traditionnelle avec le moins d’intervention possible sur le vignoble et dans la fermentation. Le Sémillon exprime ainsi tous ses arômes.
SOLS	Granit. « Secano » intérieur non irrigué. Minéraux en décomposition avec présence de quartz, mica et fer.
NOTE DE DÉGUSTATION	Les raisins proviennent de vieilles vignes de Sémillon à Cauquenes. Il a des arômes floraux, herbacés et de zest de mandarine. En bouche, il est sec, équilibré, d’acidité moyenne avec une rusticité typique des vins de cette région.
ACCORDS	A boire frais à l’apéritif. Il peut accompagner des salades bien garnies, poulet et poisson grillés.

AUPA-MAITÍA

FOODS FROM Chile

BISOGNO WINES

FOODS FROM Chile

BRUTALL

Vigneron: Joel Neira

HISTOIRE

Brutall est un projet collaboratif de vins pétillants qui a débuté dans la vallée d'Itata il y a 2 ans. Avant, chaque associé mettait son nom sur l'étiquette, mais aujourd'hui ils profitent de promouvoir la marque qui a été très bien accueillis par les œnologues, sommeliers et journalistes. Les vignes grandissent sans irrigation et beaucoup de pieds ont plus de 30 ans. Le système de production des pétillants d'Itata est artisanal avec une production limitée, une récolte à la main et une seconde fermentation en bouteille qui reposent avant dégorgement dans de vieilles caves.

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	Muscat d'Alexandrie
A.O	Itata, Ránquil
VINIFICATION	Pétillant méthode traditionnelle. Vieillissement sur ses lies en cuves d'acier inoxydable.
SOLS	Légèrement vallonné, composés de granit peu fertile. Bonne amplitude thermique pour le développement de la vigne
NOTE DE DÉGUSTATION	Couleur jaune dorée, avec des bulles continues et élégantes. Bouche crémeuse et onctueuse, d'acidité fraiche et persistante. On sent également les fleurs blanches typiques du muscat.
ACCORDS	Excellent à l'apéritif. Fruits de mer et poissons frais. Desserts à base de fraises et fruits rouges à la crème.

MORETTA WINES
CARIGNO DEL MAULE
Vigneron: Natalia Poblete

HISTOIRE

Carigno del Maule (cépage Carignan) est un des vins rouges de Moretta Wines, de l'œnologue Natalia Poblete, élaboré comme un vin d'auteur. Le projet est officiellement lancé en décembre 2016 et il dépasse depuis des débuts les attentes de sa créatrice. Les raisins viennent de vignes de plus de 70 ans. Le Carignan est un des vins les plus représentatifs de la vallée du Maule, participant à l'économie régionale.

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	100 % Carignan.
A.O	Maule, Cauquenes.
VINIFICATION	Dans des cuves ouvertes ayant une capacité de 400 kg de raisins. Macération à froid pré-fermenté pendant 3 jours. Fermentation aux levures autochtones. Vieillissement en barrique françaises de cinquième utilisation pendant 10 mois. Le domaine a produit 2033 bouteilles.
SOLS	Granit avec présence de quartz.
NOTE DE DÉGUSTATION	Fortes notes de framboises et cerises. Très floral et frais, on apprécie les notes de tabac comme signe d'évolution des bouteilles. En bouche, il est fruité et très cohérent au nez. Tanins fermes et différentes couches de saveurs.
ACCORDS	C'est un rouge accompagnant la gastronomie chilienne tels que les empanadas (chausson à la viande), ragoûts de viande, pastel de choclo (hachis Parmentier de maïs) et viande grillées.

BRUTALL

FOODS FROM Chile

MORETTA WINES

FOODS FROM Chile

EL VIEJO ALMACÉN DE SAUZAL

Vigneron: Renán Cancino

HISTOIRE

Renán Cancino est un viticulteur originaire du petit village de Sauzal dans la région du Maule, où se trouve la plus grande concentration de vignobles du Chili. Il est consultant pour plusieurs domaines et projets, mais il fait aussi son propre vin qu'il élabore naturellement avec des cépages de la région : País, Carignan et Grenache. Ses flacons sont vendus au Brésil, Etats-Unis, Angleterre et Australie. Son premier millésime commercialisé est un 2012.

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	País.
A.O	Valle del Maule, Cauquenes, Sauzal.
VINIFICATION	Tout le processus de vinification se fait naturellement dans de grands pressoirs ouverts, avec des levures naturelles et le moins de sulfites possibles. Piétiné pendant la fermentation qui dure 21 jours
SOLS	Graniteux, sans irrigation, sur la côte du Maule.
NOTE DE DÉGUSTATION	Notes de fruits rouges et noirs. Arômes de cuir et terres noires. Rustique en bouche, tanins très présents et bonne acidité.
ACCORDS	Cuisine chilienne, pastel de choclo (hachis Parmentier au maïs), empanadas de carne (chausson à la viande), ragout de pommes de terre et viande. Viande au four, riz et purée.

GONZÁLEZ BASTÍAS

Vignerons: José Luis Gómez Bastías et Daniela Lorenzo

HISTOIRE

C'est dans la vallée du Maule que nous rencontrons José Luis Gómez Bastías et Daniela Lorenzo, propriétaires du Domaine González Bastías, et qui défendent les techniques ancestrales pour la production de vin. Ses vignobles de País ont plus de 200 ans et Font partie de patrimoine viticole de la région du Maule. Ils se trouvent à 44 kilomètres de l'océan. Ses vins sont élaborés et embouteillés sur le domaine et proviennent de leurs 4 hectares de vignes. Le cépage País en amphore produit seulement 850 bouteilles par an.

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	País.
A.O	Valle del Maule, San Javier.
VINIFICATION	Récolte et pressage manuel. Fermentation naturelle et le moins d'intervention possible. Utilisation de levures autochtones et vieillissement en amphore pendant 12 mois. Les raisins sont cultivés biologiquement et le champ est labouré à cheval.
SOLS	Granit.
NOTE DE DÉGUSTATION	Arômes de fruits et notes herbacées, combinées avec l'apport du gré, un mélange de terre et humidité.
ACCORDS	Empanadas (chausson à la viande), viandes grillées, côtelettes au four, Arrollado (viande de porc roulée) y jarret de porc avec pomme de terre vapeur. Fromage de chèvre.

EL VIEJO ALMACÉN DE SAUZAL

FOODS FROM Chile

GONZÁLEZ BASTÍAS

FOODS FROM Chile

JOSÉ MUÑOZ
ON JOSÉ
Vigneron: José Muñoz

HISTOIRE
José Muñoz possède l'un des domaines familiaux les plus anciens de la région de Cauquenes. C'est de là qu'il obtient son raisin País pour élaborer un vin traditionnel. Les vignes se situent à 10 Km au nord de la ville de Cauquenes dans le secteur de Molco. Le nom « On » qu'il utilise sur son étiquette, est l'abréviation du mot espagnol Don, une expression de respect et de courtoisie envers une personne qui a une expérience dans les activités de la terre.

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	100% País.
A.O	Maule, Cauquenes.
VINIFICATION	Traditionnelle. Utilise seulement des techniques de vinification ancestrales: grandes pressoirs ouverts de raulí (bois natif du Chili), suivi d'un vieillissement en vieilles amphores.
SOLS	Très argileux avec un bon drainage en profondeur.
NOTE DE DÉGUSTATION	Fortes notes de framboises et cerises. C'est un rouge frais et agréable à boire, grâce au mélange équilibré de fruits rouges et d'acidité.
ACCORDS	C'est un rouge accompagnant des plats de la gastronomie chilienne : empanadas (chausson à la viande), fromages frais et viandes grillées.

ERASMO
RESERVA DEL CALIBORO
Vigneron: Francesco Marone Cinzano

HISTOIRE

Viña Erasmo, appartient au comte Francesco Marone Cinzano. Le vignoble se trouve dans le « Secano » intérieur, terres non irriguées des coteaux du Maule, sur le versant nord du fleuve Perquilauquen. La cave a été construite à la fin du 19ème Siècle et a été restaurée en 2005 où l'on y a ajouté les techniques modernes de vinification importées d'Italie. Son vin moelleux Erasmo Late Harvest Torontel est récolté pour la 7ème fois sur des pieds de vigne de plus de 70 ans.

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	100% Torontel.
A.O	Valle del Maule.
VINIFICATION	Récolte manuelle. Les grappes sont pendues pendant 12 mois au plafond des couloirs de la Maison coloniale, pour concentrer les arômes et saveurs des grains de raisins. La fermentation (avec des levures autochtones) et le vieillissement se fait en barrique de chêne français. Son degré d'alcool atteint les 12,5% et le sucre résiduel, 180 gr/litre.
SOLS	Granit. « Secano » terres non irriguées du Maule.
NOTE DE DÉGUSTATION	C'est un vin moelleux bien équilibré en acidité, de couleur dorée et avec d'élégantes notes de miel, abricot sec, fleures et agrumes. Il est très présent en bouche et un final aux arômes fruits secs.
ACCORDS	Vin digestif pour accompagner pâtisserie, fromage et foie gras.

JOSÉ MUÑOZ

FOODS FROM Chile

ERASMO

FOODS FROM Chile

SCHWADERER WINES

Vigneron: Constanza Schwaderer

HISTOIRE

Les soeurs Schwaderer, Mariane, dessinatrice industrielle et Constanza, œnologue, ont commencé à élaborer en 2016 deux vins pétillants avec des raisins Pais de la vallée d'Itata. Un Brut Rosé, très frais avec des arômes représentatifs de ce cépage. Aujourd'hui Mariane est en charge de tous les aspects Marketing et Constanza de la production des vins.

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	100% País.
A.O	Vallée d'Itata.
VINIFICATION	Vin pétillant, brut, élaboré avec une vieille variété de País de la vallée d'Itata, avec une fermentation unique en cuve. Le principal objectif est de proposé un vin pétillant représentatif des pieds de vigne apportés par les colons espagnols.
SOLS	Granit.
NOTE DE DÉGUSTATION	Vin rosé, notes de fruits rouges, pétales de roses et doux tanins. Bonnes bulles et final rafraichissant, propre et équilibré.
ACCORDS	Apéritif, huîtres, produits de la mer et desserts aux agrumes.

VIÑAS INÉDITAS
TERROIR SONORO
Vigneron: Juan José Ledesma

HISTOIRE

Viñas Inéditas est le projet très personnel de l'œnologue chilien Juan José Ledesma, qui a commencé en 2008 avec des cépages tels que le Cabernet Sauvignon, le Cinsault et le Carignan. A partir de 2013, Viñas Inéditas lance le projet »Terroir Sonoro« : un test pour obtenir des vins différents avec les mêmes raisins. Le vin est cultivé avec des vibrations musicales composées spécialement pour chacun d'entre eux. Aujourd'hui, Viñas Inéditas offre des vins cultivés avec de la musique et d'autres sans. Le domaine vend sept étiquettes différentes dans trois pays. Cerruco Moscatel Terroir Sonoro est le vin présenté pour cette dégustation.

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	100% Muscat d'Alexandrie.
A.O	Valle del Itata.
VINIFICATION	Un minimum d'intervention permettant de garder les caractéristiques propres au cépage. L'égrappage est effectué dans l'ancien "zaranda" (tapis en bambou chilien), où le raisin est doucement pressé pour obtenir son jus.
SOLS	Granit.
NOTE DE DÉGUSTATION	Jaune pâle, arôme typique du muscat, très fruité et floral sur de légères notes de miel. Un début moelleux qui évolue en acidité et final amer.
ACCORDS	Poissons gras, pâtes à la crème, roast beef.

SCHWADERER WINES

FOODS FROM Chile

VIÑAS INÉDITAS

FOODS FROM Chile

TRIFULCA

Vigneron: Cristian Lagos

HISTOIRE

Trifulca est un Cinsault originaire de la Vallée d'Itata. Ce projet a commencé en 2011 où le vin est élaboré à partir de vignes de plus de 80 ans, plantées en gobelet à 30 cm du sol. Ce cépage a remis au goût du jour la vitiviniculture de ces terres non irriguées, "secano" intérieur, et le travail des petits producteurs de raisins de la campagne d'Itata.

FICHE TECHNIQUE

CÉPAGE	Cinsault.
A.O	Itata, Guarilihue Alto.
VINIFICATION	Levures autochtones (50%). Macération carbonique (30% des raisins). Fermentation pendant 10 jours. Vieillissement pendant 5 mois en barrique de troisième et quatrième utilisation.
SOLS	Granit, avec plus de 50 cm de profondeur. Sans irrigation. Les plants obtiennent de l'eau seulement par la pluie.
NOTE DE DÉGUSTATION	Légèrement mentholée au nez, fraises des bois et touches épicées. Très juteux et bonne acidité. Confitures, réglisses. On perçoit aussi des arômes de bois humides et feuilles de tabac.
ACCORDS	Ragout de viande et légumes. Empanadas (chausson à la viande), viandes grillées. Côtelettes au four et purée épicée.

TRIFULCA

FOODS FROM Chile

FOODS FROM Chile

ProChile
MINISTRY OF FOREIGN AFFAIRS

PEDRO DURÁN
Trade commissioner

ProChile - France
4 Rue de la Paix, 75002, París
+33 (0) 1 75 44 2460
france@prochile.gob.cl

www.prochile.gob.cl