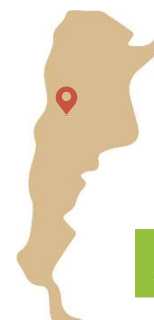




Argentine



www.altoslashormigas.com

Altos Las Hormigas

Jardin de Hormigas, Meteora 2021

HISTOIRE :

En 1995, deux amis vigneron toscans découvrent les charmes du vignoble argentin. Alberto Antonini (œnologue pour Frescobaldi, Antinori, Mondavi, Au Bon Climat) et Antonio Morescalchi. Un an plus tard, ils plantent leurs premiers ceps autour du village de Luján de Cuyo, près du Mendoza, à 800 mètres d'altitude. Alors que des hordes de fourmis se délectent des jeunes bourgeons, les ouvriers agricoles trouvent un moyen naturel de dévier leur chemin. Cette anecdote inspire le nom du domaine ainsi que l'expression argentine « un trabajo de Hormigas » en français « un travail de fourmis » qui décrit une tâche exécutée méticuleusement. Pionnier dans la production de Malbec et dans le respect du Terroir, Altos Las Hormigas travaille depuis plus de 20 ans pour produire des vins montrant le réel caractère des différents terroirs. La propriété cultive sur 5 parcelles sélectionnées pour leur typicité ; Primera Zona, Vallée de l'Uco, Altamira, Vista Flores et Gualtallary. Le domaine s'appuie sur le travail de Pedro Parra, à l'image de Claude et Lydia Bourguignon en France, dont le cheval de bataille est la définition des terroirs en Amérique du Sud.

Pour ce projet de biodynamie, le domaine a collaboré avec Alan York. Jardin de Hormigas représente 2 micros-parcelles à Paraje Altamira : Meteora et Los Amantes achetées en 2011, plantées en 2017 comme un jardin, sans ligne droite en suivant les variations du sol. C'est un terrain vierge à 1300m d'altitude, avec d'immenses blocs de calcaires entre les rangs et une végétation sauvage qui n'a pas été défrichée. Meteora est l'expression du vignoble Jardín Altamira, un malbec avec un caractère unique, complexe et diverse.

APPELLATION : Uco Valley, Paraje Altamira

CÉPAGE : 100% Malbec

TERROIR : Sols limono-sableux,
1200m d'altitude

RÉGION : Mendoza

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,7%

ACIDITÉ : 5.17 g/L

ELEVAGE :

Le vin est élevé pendant 12 mois en cuves béton.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 17°C



NOTES AROMATIQUES :

Au nez : légères notes de graphite, arômes de cerise et de griotte accompagnées des notes de violette, de camomille et de végétation indigène des contreforts de Mendoza.

En bouche : les tanins sont souples, texturés, équilibrés, avec une tension acide. Dès l'entrée, on perçoit une texture crayeuse qui laisse place à des notes de cerise et de violette en fin de bouche. Le vin en bouche est vertical et concentré avec une longue finale.

