



Argentine 



# Altos Las Hormigas

## Blanco 2025

### HISTOIRE :

Altos Las Hormigas s'est imposé comme l'un des fleurons de Mendoza grâce à une approche fondée sur l'authenticité, la fraîcheur et l'expression du terroir : privilégier le fruit plutôt que le bois, pour laisser pleinement parler la terre.

Fondé en 1995 par Antonio Morescalchi et Alberto Antonini (œnologue passé par Frescobaldi, Antinori, Mondavi ou Au Bon Climat), le domaine naît d'un coup de cœur pour le potentiel du Malbec argentin. Ils sont rapidement rejoints par le géologue chilien Pedro Parra, qui les accompagne dans l'identification des meilleurs terroirs dans le cadre du Terroir Project, révélant notamment des parcelles d'exception à Paraje Altamira et Gualtallary. Lorsqu'ils plantent leurs premières vignes, des hordes de fourmis dévorent les jeunes bourgeons. Travaillant en agriculture biologique, ils trouvent une solution naturelle pour les détourner, et cette anecdote donnera le nom à leur aventure : « les fourmis d'altitude ».

La cuvée Blanco assemble trois cépages emblématiques de Mendoza, issus de vignes de 80 ans conduites en pergola. Le millésime 2025, marqué par un hiver froid, un printemps frais et un été chaud et humide, a conduit à privilégier l'acidité naturelle et la texture. Les vendanges ont ainsi été avancées de 15 jours et donnent un vin énergique et frais.

**APPELLATION :** Uco Valley  
**CÉPAGES :** 58% Semillon, 28% Pedro Gimenez, 14% Chenin Blanc  
**TERROIR :** Sols calcaires profonds  
**ALTITUDE :** 1 000 à 1 200m  
**RÉGION :** San Carlos et Paraje Altamira  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 12,5%  
**ACIDITÉ TOTALE :** 6,1 g/l

**VINIFICATION:**  
Fermentation sur peaux, macération partielle avec 40 % de rafles, levures indigènes, en cuves béton, 7 mois sur lies fines

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans  
Température de service : 10-12°C



### NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe est jaune acier aux reflets verts. Le nez est expressif, mêlant poudre à canon, camomille, thym, coriandre, agrumes, poire, ananas et pêche blanche. En bouche, le vin se montre frais, juteux et texturé. L'acidité, bien équilibrée, apporte tension et onctuosité. La finale, longue, révèle des notes de fruits blancs et d'eucalyptus.

### ACCORDS :

Ceviche de dorade au citron vert et coriandre, poulet rôti aux herbes fraîches et zestes de citron

