Amancaya, Malbec & Cabernet Sauvignon, Bodegas Caro



Ce vin, est l'expression parfaite de l'assemblage de deux cultures, de deux familles vigneronnes ; Catena et Rothschild et de deux cépages nobles pour une œuvre unique. Il présente un équilibre harmonieux entre les styles argentin et bordelais. L'élevage se fait en bariques de chêne pour préserver les arômes, ce qui permet au bois de bien intégrer et de se fondre dans le fruit. Amancaya emprunte le nom d'une fleur que l'on trouve à haute altitude dans les Andes.

Origine: Planté entre 800 et 1 500 mètres d'altitude, au pied des Andes, ce vin puise sa force dans les sols alluvionnaires de Luján de Cuyo et de l'Uco Valley. Le climat désertique, marqué par des amplitudes thermiques extrêmes et un ensoleillement intense, ralentit la maturation des raisins et concentre leurs arômes. Les nuits fraîches préservent une acidité vive, tandis que les sols caillouteux et argileux apportent structure et minéralité, signatures des grands terroirs de Mendoza.

Encépagement: 70 % malbec, 30% cabernet sauvignon

Vinification: Les vendanges manuelles sont suivies d'un tri rigoureux sur table avant égrappage. La fermentation s'effectue en cuves inox, avec des remontages réguliers pour une extraction douce des tanins. Après la fermentation malolactique, 50 % du vin est élevé 12 mois en barriques de chêne français (dont un tiers neuves), tandis que l'autre moitié repose en cuves ciment, préservant ainsi la fraîcheur fruitée et l'équilibre du profil. Un savoir-faire bicontinental pour un vin à la fois puissant et élégant.

Dégustation: D'une robe rouge profond aux reflets rubis, ce vin séduit par un nez complexe où se mêlent des arômes de fruits rouges mûrs (cassis, framboise, cerise), des notes florales de violette et des touches épicées de poivre noir, de clou de girofle et de café torréfié. En bouche, l'attaque est juicy et généreuse, portée par des tanins soyeux et une belle fraîcheur minérale. La finale, longue et savoureuse, révèle des nuances de réglisse, de thym et une pointe de cacao, signature d'un élevage équilibré entre bois et ciment

Potentiel de garde: 3-7 ans

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin polyvalent s'accorde à merveille avec des plats riches et savoureux : un rôti de bœuf aux herbes, un magret de canard laqué, ou encore des fromages affinés comme un vieux cheddar ou un comté. Son équilibre fruité et épicé en fait aussi le compagnon idéal d'une cuisine sud-américaine relevée, comme un asado argentin ou des empanadas.

- Onglet aux échalotes
- Navarin d'agneau
- Pintadeau rôti, flambé à l Armagnac
- ...