

CHEVAL des ANDES, grand cru des Andes, Mendoza Argentine 2020

75 cl Rouge Grand Cru des Andes Mendoza



La note by Christian Walter

98+/100

Lorsque Pierre Lurton découvrit le magnifique vignoble de Malbec de Las Compuertas, planté à Mendoza en 1929, il fut immédiatement captivé, déclarant : « Ce sera un voyage aux racines de Bordeaux. Il a voulu faire revivre les vins de Bordeaux d'hier, reconnecter Château Cheval Blanc avec l'histoire de Saint-Emilion. En 1999, Château Cheval Blanc a créé une joint-venture avec Terrazas de Los Andes et Cheval des Andes est né. Depuis, un assemblage à dominante malbec de type bordelais est devenu la signature de Cheval des Andes.

Le vin de Cheval des Andes allie l'expression vibrante et intense du Malbec argentin à la rigueur, l'élégance et le savoir-faire d'un grand Bordeaux. C'est un mélange unique de raisins Malbec et de cépages bordelais - un ensemble avec l'exubérance du Malbec équilibrée par la tempérance du Cabernet Sauvignon, complétée par des notes de Petit Verdot. La vision de Cheval des Andes est d'apporter la philosophie de vinification du Château Cheval Blanc - qui se concentre sur le potentiel de garde et l'élégance - en Argentine. Cheval des Andes élabore des vins qui vieillissent avec grâce et "traversent les décennies", selon Pierre Lurton, Président de Château Cheval Blanc et Cheval des Andes. Ces vins sont élégants, ce qui signifie qu'ils sont l'expression la plus raffinée du terroir de Mendoza. Au nez, ils sont plus complexes qu'intenses et en bouche, ils sont plus équilibrés que puissants. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Cheval des Andes (Mendoza, Argentine)

Le vin

Cheval des Andes est un assemblage de deux cépages principaux : le Malbec et le Cabernet Sauvignon. Selon les millésimes, du petit verdot peut être ajouté. Chaque cépage a un caractère qui lui est propre. Gracieux et distinctif, le Malbec apporte des saveurs de fruits rouges, en particulier de prune et de cerise, et des notes de violette. Il ajoute aussi de l'opulence et de la densité avec des tanins fins et très élégants. Le cabernet sauvignon apporte de la structure, de la fraîcheur et de la tension, ainsi que des notes

épiciées de poivre vert et noir, ainsi que des notes de cassis et de rouge.

Le Cheval des Andes 2020 a été vendangé à partir de la fin du mois de février, pour la première fois. C'était le deuxième millésime de Gabillet à Cheval des Andes, et cette année-là, il a dû commencer sans attendre Pierre Olivier Clouet et Pierre Lurton de Cheval Blanc ; quand ils sont arrivés, ils avaient fini de cueillir le Malbec, qui étonnamment était plus frais à Las Compuertas (en raison du pourcentage plus élevé d'argile ?) qu'à Altamira (où les vignes ont subi plus de stress), ce qui a permis d'économiser de la fraîcheur. Les vendanges sont désormais effectuées à l'aide de camions frigorifiques (pour la première fois), et elles commencent également plus tôt le matin (six heures du matin, ce qui est impossible à Mendoza...), ce qui, selon lui, est très bon pour la précision du vin. Ils ont utilisé 40 % de fûts de 225 litres, 40 % de fûts de chêne de 400 litres et 20 % de foudres de 2 500 litres, dont la moitié étaient neufs, avec un élevage de 15 mois en moyenne, de 12 à 18 mois selon les lots et les cépages. L'assemblage final est composé de 49 % de cabernet sauvignon, 49 % de malbec et 2 % de petit verdot, qui fait son retour puisqu'il n'avait pas été utilisé depuis 2016. La clé a été de terminer la fermentation du Petit Verdot sans les peaux, ce qui a permis de l'utiliser dans les assemblages de 2021, 2022 et 2023 dans des pourcentages faibles mais croissants. (Guide Parker, millésime 2020, noté 98/100)

Il est légèrement plus mûr que le 2019, avec un peu plus d'alcool (14,5 %) et de très bons tanins structurels tout en conservant la fraîcheur, et il a le côté épicié du petit verdot (Gabillet parle de poivre blanc). Le vin possède une texture très lisse et polie, ainsi que l'élégance et l'équilibre qui le caractérisent ici ; le vin est très net et précis. Je constate une très bonne régularité entre les trois millésimes que j'ai dégustés l'un à côté de l'autre - ce 2020 et les 2018 et 2019. Dans l'ensemble, il s'agit d'un triomphe sur les conditions défavorables du millésime. Ils ont produit leurs 100 000 bouteilles habituelles (depuis 2018), car ils renouvellent leurs vignobles et veulent maintenir le volume stable. Ils produisent ce volume à partir des 36 hectares productifs qu'ils possèdent à Las Compuertas et Altamira.

Il y a d'autres changements : en 2020, ils ont opté pour une bouteille plus légère, pesant 100 grammes de moins que celle utilisée en 2018 et 2019, mais près de 300 grammes de moins que la bouteille précédente. Il s'agit également d'une bouteille plus fine, toujours dans un souci de respect de l'environnement. Ils se concentrent sur l'agroécologie, accélérant la viticulture régénérative et utilisant des cultures de couverture ; ils ont planté 1 900 arbres au cours des trois dernières années, créant de petits groupes de biodiversité pour les oiseaux. Ils ont planté 1 900 arbres au cours des trois dernières années, créant ainsi de petites grappes de biodiversité pour les oiseaux. Ils ont transplanté quelques oliviers centenaires et gardent leurs moutons et leurs lamas sur la propriété. Ils sont très soucieux de l'environnement. (Guide Parker, millésime 2020, noté 98/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 98/100
- **Cépage** : 50% malbec, 50% cabernet sauvignon
- **Pays** : Argentine
- **Terroir** : 100% des raisins proviennent des meilleurs terroirs de Las Compuertas et La Consulta. Les vins obtenus ont un bon potentiel de garde et se distinguent par leur précision, leur équilibre et leur fraîcheur.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Après une sélection rigoureuse, la cuvée a été vinifiée en petites cuves inox (80hl).
- **Elevage** : 14 mois en fûts de chêne ; 2/3 en barriques de 225 litres et 1/3 en fûts plus grands de 400 litres. 70% du vin a été élevé en barriques neuves et 30% en barriques d'un an.
- **Millésime** : 2020
- **Période de consommation** : à boire entre 2025 et 2036

● **Alcool** : 14,5% vol.

● **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse