

# Le Chili, La Grande Vallée

La production et la consommation de vin chilien sont en pleine croissance. Cette réalité entraîne, pour l'instant, un changement des comportements liés à la consommation de vin mais aussi, au regard que nous portons sur ce pays doté d'un important patrimoine vitivinicole.

Le vin chilien plaît et séduit de nombreux amateurs de vin. Il fait rêver, non seulement au niveau gastronomique par l'éveil des sensations gustatives et olfactives, mais il nous invite également au voyage vers ses paysages, sa population ainsi que vers sa culture indo-latino-américaine.

Or aujourd'hui, si nous consommons beaucoup de vin chilien, nous ne connaissons pourtant pas bien la richesse de la vitiviculture de ce pays, dixième producteur mondial, et moins encore, ... les produits des « vrais vitiviculteurs chiliens ».

Le Chili, autrefois appelé par les Incas la « Grande Vallée », nous offre aujourd'hui un éventail de goûts et de saveurs qui ne laisse personne indifférent.

Nous vous invitons à découvrir ce grand vignoble et ses vallées transversales,

## La Vallée d'Aconcagua

### Viña San Esteban

le vignoble San Esteban se trouve dans la vallée d'Aconcagua au pied de la cordillère des Andes, appelé aussi haut Aconcagua, selon la nouvelle loi de dénomination d'origine celle-ci est dénommée : Aconcagua –Cordillere.

les vignes se trouvent entre 950 et 1200 m d'altitude.

#### **Vinos San Esteban (VSE)**

il s'agit des vins type variétal, la fermentation se réalise en cuves en inox à température contrôlée. Se sont des vins caractérisés par les arômes primaires du cépage.

*Sauvignon Blanc 2009 750cc*

*Chardonnay 2009 750cc*

*Rosé 2009 750cc*

*Cabernet Sauvignon 2009 750cc*

*Merlot 2008 750cc*

*Carmenère 2008 750cc*

#### **Vinos In Situ**

le haut Aconcagua se caractérise par ses géoglyphes éternisés par la culture Diagita. C'est le symbole de In Situ, une série des vins réserva.

Les raisins sont fermentés en cuves inox à température contrôlée et les rouges sont gardés durant 6 mois en barriques de chêne américain et français.

*Reserva Sauvignon Blanc 2009 750cc*

*Reserva Chardonnay 2009 750cc*

*Reserva Merlot 2007 750cc*

*Reserva Carmenère 2008 750cc*

### **Vins Organique**

Issues d'une culture et un entretien biologique des vignes.

*Organico Rosé 2009 750cc*

*Organico Cabernet-Syrah 2007 750cc*

### **Winemaker's Selections**

il s'agit des vins issus de parcelles sélectionnés par l'œnologue de *San Esteban*.

Les raisins sont fermenté en cuves inox à température contrôlé Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 12 mois.

*WMS Chardonnay 2009 750cc*

*WMS Cabernet Sauvignon 2008 750cc*

*WMS Carmenère 2008 750cc*

*WMS Syrah 2008 750cc*

*WMS Late Harvest 2008 750cc*

### **Vins Gran Reserva**

il s'agit des vins issue des raisins soigneusement sélectionnés.

Les raisins sont fermenté en cuves inox à température contrôlé. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 12 mois et 6 mois en bouteilles.

*Gran Reserva Cabernet Sauvignon 2007 750cc*

*Gran Reserva Carmenère 2008 750cc*

### **Vin Icono**

*Laguna del Inca Blend 2007 750cc*

4% Sangiovese, 35% Cabernet Sauvignon, 40% Syrah, 21% Carmenère

Les raisins sont fermenté en cuves inox à température contrôlé. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 14 mois et 6 mois en bouteilles.

## **Viña Von Siebental**

La viña Von Siebental se trouve dans la localité de Panquehue dans la Vallée D'Aconcagua. Selon la nouvelle dénomination d'origine : Aconcagua-entre cordillères.

*Parcela 7 Blend 2008 750cc*

40% Cabernet Sauvignon, 35%Merlot , 10% Petit Verdot , 15%Cabernet Franc.

Les raisins sont fermentés en cuves inox à température contrôlé. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 10 mois.

*Carmenère 2008 750cc*

85% Carmenère, 15% Cabernet Sauvignon

Les raisins sont fermentés en cuves inox à température contrôlé. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 10 mois.

*Carabantes Syrah 2006 750cc*

85% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon , 5%Petit Verdot

Les raisins sont fermentés en cuves inox à température contrôlé. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 14 mois.

*Montelig Blend 2005 750cc*

65% Cabernet Sauvignon , 25% Petit Verdot , 10% Carmenère

Les raisins sont fermentés en cuves inox à température contrôlée. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 18 mois.

*Toknar Petit Verdot 2006 750cc*

Petit Verdot 100%

Les raisins sont fermentés en cuves inox à température contrôlée. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 24 mois.

*Tatay de Cristobal Carmenère 2007 750cc*

Carmenère 90%, Petit Verdot 10%

Les raisins sont fermentés en cuves inox à température contrôlée. Le vin est gardé en barriques de chêne français neuves durant 21 mois.

## Vallée du Maipo

### Viña Odjfell

Les vignes de la maison Odjfell se trouvent dans la vallée du Maipo-Costa près de l'océan pacifique. Le vignoble se trouve à une altitude de 130 m sur le niveau de la mer et il reçoit une forte influence maritime.

*Armador Syrah 2007 750cc*

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. 75 % du vin vieillit dans des cuves inox et 25% vieillit dans des barriques de chêne (de troisième utilisation) durant 5 mois.

*Armador Merlot 2008 750cc*

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. 60 % du vin vieillit dans la cuve inox et 40% vieillit dans des barriques de chêne (de troisième utilisation) durant 4-5 mois.

### Viña Perez Cruz

Le vignoble se trouve dans la zone de précordillère donc Maipo-Andes.

*Reserva Cabernet Sauvignon 2008 750cc*

Cabernet Sauvignon 90.1%, Carmenère 4.7%, Syrah 3.7%

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 12 mois et 4 mois en bouteille.

*Reserva Limited Edition Cot (Malbec) 2008 750cc*

Cot 90.5%, Merlot 5.7%, Carmenère 3.8%

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 14 mois et 4 mois en bouteille.

*Reserva Limited Edition Carmenère 2009 750cc*

Carmenère 93.3%, C.Sauvignon 4.8%, Syrah 1.9%

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 14 mois et 4 mois en bouteille.

### *Liguai Blend 2006 750cc*

Syrah 40%, Cabernet Sauvignon 35%, Carmenère 25%

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 18 mois et 4 mois en bouteille.

### *Quelen Blend 2006 750cc*

42% Petit Verdot, 33% Carmenère, 25% Cot.

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 14 mois et 4 mois en bouteille.

## Viña Morandé

Le vignoble se trouve dans la zone de précordillère donc Maipo-Andes

### *Edicion Limitada Cabernet Franc 2007 750cc*

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 18 mois.

### *Edicion Limitada Carmenère 2007 750cc*

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 18 mois.

### *House of Morandé 2001 750cc*

Cabernet Sauvignon 67%, Cabernet Franc 17%, Carmenère 10%, Carignan 6%

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 18 mois.

## Vallée du Maule

### Viña Odjfell

#### *Orzada Carmenera 2007 750cc*

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français durant 14 mois.

#### *Orzada Carignan 2006 750cc*

Le raisin, issue de vignes centenaires sur un terroir de type secano, après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français durant 14 mois.

#### *Orzada Malbec 2007 750cc*

les raisins proviennent de la localité de Lontue et la culture et entretien de la vigne se fait de manière biologique en harmonie avec la nature.

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français durant 14 mois.

### *Od fjell Carignan 2006 750cc*

les raisins proviennent de la localité de Cauquenes, de vignes centenaires sur un terroir de type secano.

Le raisin, après égrappage et foulage, est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français durant 24 mois.

## Viña Morandé

### *Golden Reserve 2001 750cc*

Carignan, Cabernet Franc, Merlot

Le raisin, après égrappage et foulage, est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 18 mois.

## Vallée de Casablanca

### Viña Villard

Le vignoble se trouve à une trentaine de kilomètres de l'océan pacifique, la forte influence maritime rafraichie le vignoble et diminue les températures maximales durant l'été, de ce fait, les vendanges peuvent se faire plus tardivement.

### *Expresión Sauvignon Blanc 2008 750cc*

Le raisin, après égrappage et foulage, est pressé et fermenté en cuve inox, puis il suit une macération post-fermentation sur lie durant 3 mois.

### *Expresión Chardonnay 2008 750cc*

Le raisin après une courte macération, 50% avec grape 50% sans grape est pressé et fermenté en cuves inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français durant 1 mois et 50% durant 10 mois.

### *Grand Vin Le Chardonnay 2006 750cc*

Le raisin après une courte macération à froid, est pressé et fermenté en cuves inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français durant 12 mois.

### *Grand Vin Le Pinot Noir 2008 750cc*

Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 12 mois.

### *El Noble Botrytised 2006 375cc*

100% Sauvignon Blanc

Le raisin est vendangé quand il est attaqué par la pourriture noble. Il est pressé et fermenté en barriques de chêne français et gradé durant 12 mois dans les mêmes barriques.

### *Tanagra Syrah 2007 750cc*

vins produit 100% de manière artisanal. Le raisin, après égrappage et foulage, est fermenté barrique de chêne français, après débouillage il est gardé dans des barriques de chêne français durant 12 mois.

# Viña Morandé

## **les Vins Reserva**

*Sauvignon Blanc 2009 750cc*

Le raisin, après égrappage et foulage, est pressé et fermenté en cuve inox, puis il suit une macération post-fermentation sur lie durant 1 mois.

*Gewurztraminer 2009 750cc*

les raisins sont vendangés en bonne maturation. Après l'égrappage et le foulage, le raisin est pressé et fermenté en cuve inox.

*Pinot Grigio 2009 750cc*

les raisins sont vendangés en bonne maturation. Après l'égrappage et le foulage, le raisin est pressé et fermenté en cuve inox.

## **Vendanges tardives**

*Late harvest Sauvignon blanc 2008 375cc*

les raisins sont vendangés en sur-maturation. Après l'égrappage et le foulage, le raisin est pressé et fermenté en barriques en chêne français et il est gardé sur ses lies durant 12 mois.

## **Vins de production limitée**

*Pinot Noir edición limitada organic 2004 750cc*

la culture et l'entretien de la vigne se fait de manière biologique en harmonie avec la nature. Le raisin après égrappage et foulage est fermenté en cuve inox. Le vin est gardé en barriques de chêne français et chêne américain durant 18 mois.

# Pisco de la Vallée d'Atacama

Ce pisco chilien est issu de la distillation des mouts fermentés des raisins 100% Moscatel d'Alexandrie. Le raisin est produit dans la localité de San Felix dans la Région d'Atacama. Il est produit 100% de manière artisanale.

## **Horcón quemado**

*Pisco Especial 35° 660cc*

Après distillation en alambiques de cuivre, il est vieilli 1 an en barriques de chêne

*Pisco Reservado 40° 660cc*

Après distillation en alambiques de cuivre, il est vieilli 2 ans en barriques de chêne

*Gran Pisco 46° 660cc*

Après distillation en alambiques de cuivre, il est vieilli 3 ans en barriques de chêne

*Gran Pisco Extra 46° 660cc*

Après distillation en alambiques de cuivre, il est vieilli 15 ans en barriques de chêne