

# Malbec 'Finca Mirador' Mendoza 2007 Bodega Achával Ferrer



Mais quel vin ! Voici le seul et l'unique Malbec 'Finca Mirador' signé par le fameux domaine Achával Ferrer. Une véritable icône d'Argentine et surtout millésime 2007 !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Bodega Achával Ferrer</b>
Région	<b>Mendoza</b>
Cépage	<b>Malbec</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>13,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2027</b>
Élevage	<b>Barrique</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**  
ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 94/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Une couleur pourpre, une superbe panoplie d'arômes de chêne grillé, de lilas, de boîte à épices, de cerise noire et de framboise noire. Au palais, le vin dévoile une personnalité élégante, des saveurs savoureuses, une structure sous-jacente et une finale longue à souhait. À déguster entre 2013 et 2022. » - Jay S. Miller

### 94/100 Points Wine Spectator

« Intrigant, une ouverture sous le signe de la violette et de la minéralité, une vivacité bien dessinée qui laisse libre court aux arômes de myrtille écrasée, de prune et de mûre. Une finale agréable et très longue. » - James Molesworth

## Critiques et Notes

### Robert Parker's Wine Advocate : 94 points

« Une couleur pourpre, une superbe panoplie d'arômes de chêne grillé, de lilas, de boîte à épices, de cerise noire et de framboise noire. Au palais, le vin dévoile une personnalité

élégante, des saveurs savoureuses, une structure sous-jacente et une finale longue à souhait. À déguster entre 2013 et 2022. » - Jay S. Miller

## **Wine Spectator : 94 points**

« Intrigant, une ouverture sous le signe de la violette et de la minéralité, une vivacité bien dessinée qui laisse libre court aux arômes de myrtille écrasée, de prune et de mûre. Une finale agréable et très longue. » - James Molesworth

## **Notes de dégustation**

C'est uniquement lors des grandes années que l'on peut assister à un tel scénario pendant une dégustation : le vin est servi et le silence se répand immédiatement dans l'assemblée. Les minutes passent et soudain les voix des dégustateurs retentissent : « Un malbec de classe mondiale », « Une concentration divine et une longueur phénoménale », « Quel vin monumental » ... Que d'éloges pour cette belle cuvée !

Le vin rouge Achával Ferrer Malbec 'Finca Mirador' Mendoza mérite bien cette haute estime. Le millésime 2007, à la robe rouge profonde presque noire comme la nuit, est particulièrement bien réussi. Rien que le bouquet vous donne le frisson : on assiste ici à un feu d'artifice d'arômes de liqueur de cassis, de groseille, de mûre et de cerise douce bien mûre. Viennent s'y ajouter des nuances de poivre noir, d'encens et des notes boisées de boîte à cigare, de vanille et de cacao. En bouche, le vin présente un corps puissant et expressif, une structure tannique sensationnelle et une énorme densité fruitée. L'équilibre parfait peaufine ce petit chef-d'œuvre argentin à merveille. L'imposante finale de 90 secondes est à l'image de cette superbe cuvée.

Le parfait accompagnateur pour des plats de viande braisée.

## **Domaine**

C'est en 1995 que quatre amis décidèrent de se lancer dans un projet audacieux : la création d'un domaine modèle à plus de 1 000 mètres d'altitude, au pied de la Cordillère des Andes ! Leur rêve devint réalité en 1998 et la Bodega Achával Ferrer vit le jour.

## **Le doyen de Mendoza**

Le vin rouge Achával Ferrer Malbec 'Finca Mirador' Mendoza 2007 est un mono-cépage de malbec. Les raisins proviennent de la parcelle éponyme de 4 ha. Les vignes non greffées sont âgées de 65 ans et se trouvent à 700 mètres d'altitude. Le rendement moyen est de 14 hl/ha. Le terroir de Finca Mirador est composé d'argile et de limon avec une sous-couche caillouteuse. Après les vendanges manuelles le 11 mars, le moût de malbec a fermenté dans des petites cuves inox. Ensuite, le vin a été soumis à une fermentation malolactique en fûts de chêne français neufs dans lesquels il a été élevé durant 15 mois. Après quoi la cuvée a été mise en bouteille sans filtrage.