

# VERTICALE 'Finca Mirador' 07-10-11

## Bodega Achával Ferrer



Le malbec Finca Mirador est l'un des meilleurs vins rouges signés par le domaine argentin Achával Ferrer ! Afin de découvrir les différences selon les années, profitez dès maintenant d'une dégustation VERTICALE de trois excellents millésimes de ce chef-d'œuvre de vinification. Attention, ne tardez pas trop, les stocks sont limités ! Cerise sur le gâteau : les bouteilles vous seront livrées dans leur caisse bois d'origine.

Type	Rouge
Producteur	Bodega Achával Ferrer
Région	Mendoza
Cépage	Malbec
Dosage	Sec
Degré d'alcool	14 %
Volume	2,25



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

### Achával Ferrer Malbec 'Finca Mirador' Mendoza 2007

• Wine Advocate – Robert Parker : **94 points**

« Une robe pourpre. Un bouquet superbe et diversifié composé d'arômes de chêne grillé neuf, de lilas, d'épices, de cerise noire et de framboise noire. En bouche, le vin rouge présente une personnalité élégante, des saveurs intenses, une structure sous-jacente et une longue finale d'au moins 45 secondes. À déguster entre 2013 et 2022. » – Jay S. Miller

• Wine Spectator : **94 points**

« Intrigant, avec une ouverture marquée par des arômes intenses de violette et une belle minéralité. Une acidité racée permet aux arômes fruités de myrtille écrasée, de prune et de mûre de perdurer au cours d'une longue finale savoureuse. » – James Molesworth

### Achával Ferrer Malbec 'Finca Mirador' Mendoza 2010

• Wine Advocate – Robert Parker : **95 points**

« Le nez est plus expressif que celui de la cuvée Finca Bella, avec des arômes de cassis et de myrtille imprégnés d'une grande fraîcheur, et fait preuve de beaucoup de dynamisme. Après 20 minutes, des senteurs marines font leur apparition. Moyennement corsé, des tanins très fins, une réserve surprenante et de la complexité : ce vin rouge n'a rien à envier aux grands Bordeaux ! La finale est également complexe et précise, bien définie, avec des arômes de bonbon à la groseille, des notes salines et marines sans oublier une minéralité qui enrobe bien le palais. Un excellent malbec argentin ! À déguster entre 2016 et 2035. » – Neal Martin

• Wine Spectator : **94 points**

« Sombre, racé et aromatique. Des soupçons d'épices, de cèdre et de sous-bois mettent en valeur les saveurs pures de mûre, de cassis et de framboise. Bien équilibré, des tanins d'une grande finesse et une longue finale complexe qui révèle la haute qualité de ce vin au grand jour. » – Nathan Wesley

## **Achával Ferrer Malbec 'Finca Mirador' Mendoza 2011**

• Wine Spectator : **96 points & Top 100 2013**

« Ce vin rouge pur et racé dévoile un aspect sombre, des arômes étagés d'épices, de graphite et de tabac à cigare. On décèle également des notes fruitées concentrées de framboise écrasée, de mûre et de cassis. Un peu plus de temps en cave lui fera le plus grand bien. » – Nathan Wesley

## **Notes de dégustation**

La Finca Mirador est l'une des meilleures parcelles en possession du domaine Achával Ferrer ! Les vignes plantées il y a maintenant plus de 70 ans livrent le malbec de Mendoza le plus subtil qui soit. Cet excellent vin rouge est en passe de devenir l'une des plus belles icônes d'Argentine, voire du Nouveau-Monde. La bodega mondialement connue place chaque année la barre de plus en plus haut. La cuvée a obtenu par le passé de nombreuses notes magistrales : en tout 5 fois 96 points (dont 4 de la part du Wine Advocate de Robert Parker et 1 du Wine Spectator). Le millésime 2011 a même figuré parmi les 100 meilleurs vins de la liste du Wine Spectator de l'année 2013. Cette offre vous permet de découvrir au plus près l'impressionnant potentiel de garde de ce trésor argentin ainsi que les différences entre les années. Nous vous conseillons d'ouvrir ces belles bouteilles entre amis, avec vos proches, autour d'un bon barbecue, et de profiter comme il se doit de ce malbec fantastique. Ne tardez pas trop, l'offre n'est disponible qu'en édition très limitée !

## **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.

## **Qu'est-ce qu'une dégustation verticale ?**

Elles font partie des grands moments dans la vie des amateurs de vins : les dégustations verticales comparent un même vin sur plusieurs années. Pour ainsi dire, il s'agit d'un voyage dans le temps qui permet de suivre l'évolution des cépages et du terroir propres au vin dégusté. Pour ce type de dégustation, il est souvent conseillé d'aller du millésime le plus jeune au millésime le plus ancien. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec cette offre incontournable 100 % malbec et 100 % Argentine !

## **L'offre**

- 1 bouteille **Achával Ferrer Malbec 'Finca Mirador' 2007**
- 1 bouteille **Achával Ferrer Malbec 'Finca Mirador' 2010**
- 1 bouteille **Achával Ferrer Malbec 'Finca Mirador' 2011**

L'offre vous sera évidemment livrée à domicile et ce au bout de quelques jours ouvrés seulement !

## **Une perle rare née sur les pentes des Andes**

Le vin rouge Achával Ferrer 'Finca Mirador' est un mono-cépage de malbec. Il porte le nom de la toute petite parcelle (4 ha seulement !) dont les raisins proviennent. C'est ici que de vieilles vignes non greffées, plantées il y a environ 70 ans, prospèrent à 700 mètres d'altitude et au soleil des Andes. Le rendement moyen est de 14 hl/ha : cette petite quantité est significative pour la qualité de la récolte. Le terroir de Finca Mirador est composé d'une couche argilo-limoneuse avec des sous-sols pierreux. Après les vendanges à la main (millésime 2011 : 11 mars, millésime 2010 : 13 et 17 mars, millésime 2007 : date inconnue), le moût de malbec fermente dans de petites cuves. Ensuite, le vin est

soumis à la fermentation malolactique dans des fûts de chêne français neufs. Il y est ensuite élevé durant 15 mois supplémentaires. C'est alors que le malbec est mis en bouteille sans filtrage.

## **L'un des noms les plus recherchés en Argentine**

C'est en 1995 que quatre amis, Santiago Achával, Roberto Cipresso, Manuel Ferrer et Tiziano Siviero, deux professionnels de la publicité et deux experts en vin, 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 chai et le premier vignoble, Diamante Vineyards, sont situés à proximité de la ville de Mendoza, le cœur de la viticulture argentine. Le domaine Achával Ferrer connut rapidement le succès et fait aujourd'hui partie des plus renommés d'Amérique du Sud.

Beaucoup de choses se sont passées au cours des dernières années. La propriété s'est agrandie avec trois « fincas » (ferme avec terres attenantes) : Finca Bella Vista, Finca Altamira et Finca Mirador. Le chai a été entièrement rénové en 2006 et des professionnels expérimentés ont rejoint l'équipe. Malgré ses 40 ha, l'exploitation reste relativement petite par rapport à ses confrères du Nouveau Monde. En plus du cépage star malbec, qui provient partiellement de vignes centenaires non greffées, on cultive chez Achával Ferrer du cabernet sauvignon, du cabernet franc, du merlot, ainsi que quelques très vieilles variétés non définies utilisées pour un vin doux.

Comme il est de coutume dans les domaines du Nouveau Monde, la gamme de vins peut être symbolisée sous la forme d'une pyramide de qualité, avec des entrées de gamme, divers assemblages et des cuvées premium. L'expert en œnologie Oz Clarke décrit ce beau domaine comme « l'un des noms les plus recherchés en Argentine ». Une valeur sûre à découvrir impérativement !