

Malbec 'Finca Mirador' Mendoza 2010 Bodega Achával Ferrer



Un vin rouge sublime ! Le Malbec 'Finca Mirador' Mendoza 2010 compte parmi les plus célèbres d'Argentine ! Alliant puissance, élégance et finesse à la perfection, cette cuvée obtient 95 points de Robert Parker et confirme son statut d'icône !

Type	Rouge
Producteur	Bodega Achával Ferrer
Région	Mendoza
Cépage	Malbec
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2025
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le bouquet est plus expressif que celui des vins du domaine Finca Bella Vista, avec des arômes de cassis et de myrtille fusionnés dans une fraîcheur et une vivacité rappelant un sorbet. Après vingt minutes, des senteurs maritimes de coquille d'huître font leur apparition. Le palais est moyennement corsé, avec des tanins très subtils. Le dégustateur sera surpris par beaucoup de discrétion et de sophistication qui ne feraient pas de mal à un Bordeaux. Ce vin complexe vous transporte jusqu'à sa longue finale précise marquée par des saveurs de bonbon à la groseille ainsi que des notes salines et minérales qui persistent longtemps en bouche. Un malbec argentin d'excellence. » - Neal Martin

94/100 Points Wine Spectator

« Sombre, racé, aromatique. Des soupçons épicés, de cèdre et de sous-bois mettent en avant les saveurs pures de mûre, de cassis et de framboise. Un bel équilibre, des tanins raffinés et une finale longue et complexe révèlent toute la splendeur du vin. » - Nathan Wesley

Notes de dégustation

« C'est un malbec argentin exceptionnel » écrit Neil Martin, critique pour Robert Parker's Wine Advocate, tout enthousiaste après avoir dégusté le 'Finca Mirador' Mendoza 2010 signé par la célèbre Bodega Achával Ferrer. Cette Bodega argentine donne vie à de véritables trésors, tous ses vins se voient hautement récompensés et le 'Finca Mirador' Mendoza 2010 ne fait pas exception à la règle avec 95 points de la part de Robert Parker. L'arrivée de la Bodega a été synonyme d'une nouvelle ère pour les vins argentins. Bine que de talentueux successeurs prennent place sur la scène viticole, les éditions de la Bodega Achával Ferrer restent inimitables !

Ce qui distingue ce vin des autres est de toute évidence son emplacement à 700 mètres d'altitude mais aussi des vignes âgées jusque 90 ans ! Le tout offre un vin d'une élégance inouïe. La robe brille d'un violet intense ourlé d'un rouge pourpre. Le bouquet se révèle également intense et toute en finesse avec des arômes de cassis, cerises noires et myrtilles. À cela s'ajoute des notes épicées de thé noir et de réglisse ainsi que des notes minérales. Le tout est fini intégré. En bouche, le vin est puissant, toujours aussi intense et d'une vivacité délicate. La cuvée est soulignée par des tanins mûrs et soyeux et on constate un bel équilibre entre le fruit et le bois. Un malbec séduisant qui peut se déguster dès maintenant ou se garder aisément une dizaine d'années.

Le Malbec 'Finca Mirador' 2010 s'accorde à la perfection avec des plats de viande braisée ou du jamón ibérico (jambon ibérique).

Critiques et Notes

Robert Parker's Wine Advocate : 95 points

« La moitié des vignes du domaine Finca Mirador a été plantée en 1928 et l'autre moitié en 1942. Les plus récentes sont taillées selon la méthode Guyot. La cuvée Finca Mirador 2010 vient de la sous-région Medrano, dont les sols sont argileux et lourds, et a été élevée pendant 16 mois en fûts de chêne français neufs. Le bouquet est plus expressif que celui des vins du domaine Finca Bella Vista, avec des arômes de cassis et de myrtille fusionnés dans une fraîcheur et une vivacité rappelant un sorbet. Après vingt minutes, des senteurs maritimes de coquille d'huître font leur apparition. Le palais est moyennement corsé, avec des tanins très subtils. Le dégustateur sera surpris par beaucoup de discrétion et de sophistication qui ne feraient pas de mal à un Bordeaux. Ce vin complexe vous transporte jusqu'à sa longue finale précise marquée par des saveurs de bonbon à la groseille ainsi que des notes salines et minérales qui persistent longtemps en bouche. Un malbec argentin d'excellence. À déguster entre 2016 et 2035. » - Neal Martin

Wine Spectator : 94 points

« Sombre, racé, aromatique. Des soupçons épicés, de cèdre et de sous-bois mettent en avant les saveurs pures de mûre, de cassis et de framboise. Un bel équilibre, des tanins raffinés et une finale longue et complexe révèlent toute la splendeur du vin. » - Nathan Wesley

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « Achaval Ferrer devrait être connu par quiconque s'intéresse de près ou de loin au vin argentin : le domaine montre combien le pays a progressé en matière de viticulture au cours des dix dernières années. »

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 2010 est un mono-cépage de malbec. Les raisins proviennent de la parcelle éponyme de 4 ha. Les vignes non greffées sont âgées de 70 à 90 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 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 plusieurs mois. Après quoi la cuvée a été mise en bouteille sans filtrage.