

'Clos Apalta' 2017

Clos Apalta Winery



L'édition 2017 de 'Clos Apalta', soit le 20ème millésime, est célébré par James Suckling avec 100 points ! Une icône de la viticulture chilienne et un vin éternel.

Type	Rouge
Producteur	Clos Apalta Winery
Région	Vallée de Colchagua Carménère
Cépage	Cabernet Sauvignon Merlot Petit verdot
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	15 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2033
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le 'Clos Apalta' 2017 est le 20ème millésime de ce vin. C'est toujours un vin puissant, grand et mûr, avec un taux d'alcool régulier à 15%, reflétant un endroit chaud et mûr. L'année 2017 ne fait pas exception à la règle, mais c'est probablement un vin plus mûr et plus puissant que l'édition 2016. Il est encore très jeune et marqué par l'élevage, avec des arômes balsamiques abondants et des notes de bois, d'épices et de fumée avec un accent cendré. Il semble assez marqué par le caractère du Carménère. Les tanins sont plutôt ronds et polis, et les saveurs piquantes et puissantes. C'est un vin corsé destiné à vieillir en bouteille et pourra accompagner un plat puissant lors de son 10ème anniversaire. » - Luis Gutiérrez

100/100 Points James Suckling

« Un nez magnifique de baies écrasées, de fleurs fraîches, d'olives noires, de bois de santal et de poussière de vignes. Très complexe et corsé avec un beau palais dense aux arômes de mûres, de chocolat, de noix et de boîte à cigares. Une longueur et une structure fantastiques. Les tanins roulent doucement le long du palais. Le vin le mieux structuré du domaine. La finale dure plusieurs minutes. Grandiose et si poli. »

Critiques et Notes

James Suckling :

À propos du vin : « Un vin chilien de la Colchagua Valley, Clos Apalta Valle, est moins connu qu'un Château Lafite Rothschild, un Sassicaia de Toscane ou un Opus One de Californie, pourtant il a reçu 100 points pour les millésimes 2014 et 2015. Apalta est l'un des plus grands vins rouges du monde. Avec un goût expressif et complexe, les deux millésimes sont dotés d'un équilibre et d'une précision essentiels pour atteindre 100 points. »

Note de la rédaction

Quelle évolution fulgurante ! Depuis sa naissance en 1997, 'Clos Apalta' fait partie des meilleurs vins chiliens ! Mais la grande percée, l'ascension de l'Olympe a été réalisée avec le millésime 2014, qui a obtenu 100/100 points de la part du célèbre critique James Suckling.

Et cet exploit est renouvelé avec l'édition 2017 : « Le vin le mieux structuré du domaine. La finale dure plusieurs minutes. ». L'équipe du Wine Advocate de Robert Parker se montre également impressionné et décerne 95 points.

Note de dégustation

Le vin se présente dans une robe rouge pourpre profonde avec des reflets et contours presque noir. Le bouquet, très expressif, est riche en arômes fruités de baies rouges et noires mûres, de prune, de cerise noire, de figue séchée, de myrtille, de café espresso et de chocolat noir. Il est également riche en nuances épicées comme la vanille, le clou de girofle, le poivre blanc et une touche exotique de curry. En bouche, une grande finesse, une intensité incroyable, des tanins ultra fins, un boisé onctueux, des épices et une concentration impressionnante. La finale est d'une longueur phénoménale et d'une fraîcheur minérale spectaculaire.

Accords mets & vin

Si vous souhaitez le boire dans sa jeunesse, il est conseillé de le décanter auparavant. Il accompagnera parfaitement un carré d'agneau ou une côte de bœuf avec des cèpes.

Domaine

Casa Lapostolle a été fondé en 1994 par Alexandra Marnier Lapostolle et son mari Cyril de Bournet. La famille Marnier-Lapostolle est fondatrice et propriétaire de la liqueur mondialement connue 'Grand Marnier'. Avec ce domaine, ils ont créé une icône de la viticulture chilienne. Aujourd'hui, Lapostolle possède 370 hectares sur trois parcelles différentes : Atalayas dans la Vallée Casablanca, Las Kuras dans la Vallée Cachapoal et la pépite Apalta dans la Vallée Colchagua aux ceps datant en partie des années 1920. Tous les vignobles sont désormais cultivés en biodynamie. Le domaine possède un éventail de cépages classiques français avec du sauvignon blanc, chardonnay, cabernet sauvignon, pinot noir, merlot, carmenère et syrah. Il se trouve dans la ville de Cunaco, directement à côté de Santa Cruz et a été construit dans le style traditionnel chilien d'une hacienda. Les installations en caves comptent parmi les meilleures d'Amérique du Sud, rien que le chai de 3 500 fûts en chêne français est un plaisir des yeux.

La propre cave du vin de grande classe 'Clos Apalta' est particulièrement impressionnante, c'est un chef d'œuvre d'architecture qui est en outre à la pointe de la technique viticole et au

bilan environnemental impeccable. Casa Lapostolle a toute une série de différentes lignes de vins : des vins de base 'Casa', aux vins de Château 'Cuvée Alexandre' jusqu'aux deux cuvées de pointe 'Borobo' et 'Clos Apalta', ce dernier comptant parmi les cinq meilleurs vins du Chili.

Grand cru d'orfèvre

Le Casa Lapostolle 'Clos Apalta' 2017 est un cuvée de carmenère (48 %), de cabernet sauvignon (26 %), de merlot (25 %) et de petit verdot (1 %), issus du même vignoble de la Valle de Colchagua. Les vignes de carmenère et de cabernet sauvignon datent d'avant la crise du phylloxéra. Elles n'ont pas été greffées et furent plantées en 1920. La densité de plantation varie entre 6 666 - 5 400 pieds par hectare et le rendement fut limité à 20-30 hl/ha. Les raisins ont été récoltés la nuit à la main dans de petits paniers de 14 kg. L'égrappage a aussi lieu manuellement afin de conserver une qualité maximale des raisins. Casa Lapostolle travaille pendant toute la vinification uniquement par gravité, le vin n'est jamais pompé. La macération dure 4-5 semaines dans des fûts de 7 500 litres (82 %) et barriques neuves (18 %) à température contrôlée de 28°C et bâtonnage constant. La fermentation malolactique a lieu en fûts, puis le vin vieillit 27 mois dans des barriques neuves de chêne français en provenance de différentes tonnelleres (Saury, Taransaud, Seguin-Moreau, Demptos, Sylvain, Radoux).