

Chardonnay 'Guarda Colección de Viñedos' Valle de Uco 2020 Bodega Lagarde



Compte tenu de l'élégance et de la finesse de ce chardonnay, il est difficile de croire qu'il s'agit d'un vin du Nouveau Monde. Cette cuvée dépasse de loin de nombreux Chablis, et cela à un prix très raisonnable.

Type	Blanc
Producteur	Bodega Lagarde
Région	Valle de Uco
Cépage	Chardonnay
Dosage	Sec
Température	10-12°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2027
Élevage	Cuve inox, foudre
Volume	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Note de la rédaction

Avec leur gamme 'Guarda', les deux sœurs Sofia et Lucila Pescarmona poursuivent un objectif ambitieux : mettre le goût et le terroir de Mendoza, capitale viticole argentine, en bouteille. La particularité des vins 'Guarda' réside dans le fait qu'ils proviennent de vignobles plantés à une altitude vertigineuse. Les nuits y sont très froides, tandis qu'en journée, la puissance du soleil fait extrêmement de bien aux raisins. De plus, du vent souffle en permanence et aère les ceps de manière optimale. En combinaison avec différents types de sols, des cuvées de haute volée voient le jour ici.

Les raisins du vin blanc de chardonnay 'Guarda Colección de Viñedos' Valle de Uco 2020, lesquels prospèrent à 1 350 mètres d'altitude, profitent également de tous ces facteurs. Dans la micro-région de Cuyo, au cœur de la Valle de Uco, les sols sont particulièrement minéraux. Viennent s'y ajouter d'importantes différences de températures entre le jour et à la nuit, ce qui prête au vin une tension très spécifique. Ce n'est pas étonnant que son élégante minéralité fasse concurrence à chaque Chablis de niveau Cru ! Et cette affirmation n'est aucunement exagérée... Si nous observons de plus près des Chablis de cette qualité, nous découvrons des cuvées de niveau Cru dont le prix est trois fois plus cher. C'est la raison pour laquelle ce petit chef-d'œuvre de la Cordillère des Andes est une excellente affaire lorsque l'on souhaite profiter de tant d'élégance sans casser sa tirelire.

Note de dégustation

Le vin fait son apparition dans le verre avec une robe jaune citron d'une intensité moyenne. Le bouquet séduit immédiatement avec des arômes de pêche blanche fraîche et de fleurs blanches. Un léger soupçon de chêne vient souligner cette dimension fruitée. La première gorgée révèle une grande complexité et invite à poursuivre la dégustation. En bouche, le chardonnay est un véritable feu d'artifice de saveurs filigranes et subtiles. Il est finement ciselé, sa puissance minérale rayonnante et le côté fondant dû à l'élevage partiel dans le bois y font leur apparition et prêtent au vin son énorme élégance, ainsi qu'une très longue finale. Un joyau des Andes à votre table !

Accords mets & vin

Un plateau de fruits de mer et du poisson finement cuisiné accompagneront très bien ce chardonnay. Il convient également à l'apéritif ou encore avec une salade croquante.

Domaine

Un domaine au service de la diversité

Fondée en 1897 à Mendoza, la Bodega Lagarde fait partie des plus anciens domaines d'Argentine. Le succès s'est cependant fait attendre jusqu'en 1969, lorsque la famille Pescarmona en fait l'acquisition. Celle-ci a non seulement misé sur les cépages traditionnels comme le malbec, mais était également la première famille de vignerons du pays qui a osé planter les variétés viognier et muscat blanc (moscato bianco) par exemple. La Bodega Lagarde s'est rapidement fait un nom en expérimentant avec des raisins autrefois inconnus dans le pays andin. Entre-temps, le domaine est dirigé par la troisième génération, avec les deux sœurs Sofia et Lucila Pescamora. Elles partagent une grande vision : refléter le terroir dans les vins, et ce avec la plus haute qualité possible. Dans ce but, elles ont engagé l'œnologue Juan Roby en 1999.

Depuis, la propriété a connu d'importants changements : tout d'abord la recherche des hauteurs. Des vignobles à plus de 1 000 mètres d'altitude ? Aucun problème ! De plus, les sols ont été analysés afin que chaque cépage trouve son site idéal. Bien évidemment, le raisin de malbec domine l'encépagement. Mais les variétés cabernet franc, merlot, syrah ou cabernet sauvignon permettent de créer d'excellents vins rouges. Côté vins blancs, le domaine cultive le chardonnay, le moscato, le sémillon et le viognier. Une belle diversité !

Un beau vin blanc des Andes

Le vin blanc 'Guarda Colección de Viñedos' Valle de Uco 2020 du domaine Bodega Lagarde est une cuvée mono-cépage de chardonnay. Les raisins mûrissent à 1 350 mètres d'altitude, dans la Valle de Uco, sur des sols particulièrement minéraux. Après les vendanges, une partie de la récolte a fermenté en fûts de chêne français, le reste en cuves inox à basse température. La part en fûts de bois n'a pas été soumise à la fermentation malolactique. Ensuite, 60 % du vin ont été élevés en supplément pendant dix mois en fûts de chêne français.