

Barda Pinot Noir – Bodega Chacra – Patagonia, Argentina



Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

<https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral@>

Certifié en Biodynamie !

92/100 par Robert Parker

La Bodega Chacra est située dans la vallée du Rio Negro, dans le nord de la Patagonie. La situation de la propriété dans le désert aride du centre de l'Argentine est tempérée par la confluence des rivières Neuquén et Limay, toutes deux issues des Andes et convergeant vers le Rio Negro qui, à son tour, se jette dans l'Atlantique.

Le climat est sec, avec une humidité maximale de 30% et une moyenne de 180mm de pluie par an. Cette aridité, associée à la barrière naturelle du désert environnant, entraîne une absence totale de phylloxéra et de maladies de la vigne. Le sol de la vallée du Rio Negro, un ancien lit de rivière composé de calcaire, de sable et d'argile, couplé à l'air pur et limpide de la vallée et à une luminosité énorme, crée des conditions idéales pour cultiver le Pinot Noir.

En 2004, Piero Incisa della Rocchetta a acheté le premier des vignobles de Bodega Chacra, une propriété avec un vignoble existant, mais abandonné, planté en 1932. Depuis cette acquisition, Piero a découvert et acheté deux autres vignobles du Pinot Noir qui produiront deux autres vins de vignoble Bodega Chacra à partir du millésime 2006, nommés « Treinta y Dos » et « Cincuenta y Cinco ». Un troisième vin, appelé « Barda », sera produit dans les millésimes suivants.

Avec une capacité maximale de 100 000 bouteilles par millésime et sans aucune mécanisation dans le processus de production, ce domaine fait partie des trois vignobles les plus extraordinaires et uniques de l'Argentine.

Avec une production annuelle de 90 000 bouteilles, ce Pinot Noir rend compte d'une entrée élégante en bouche, des notes de prune et de caramel ainsi que des arômes et saveurs d'épice, il aboutit à un final satisfaisant.

Cépage : Pinot Noir

Sol : légèrement sableux

Viticulture : Vignes plantées en 1999, vignes non greffées

Vinification : Fermentation à basse température, 10 mois de passage en barriques de chêne français, 100% naturel et non-filtré

Dégustation : Robe rouge grenat profond, nez très expressif et franc offrant une belle palette aromatique (prune, framboises séchées, bois de santal, épices). Au palais le vin est fin et puissant, riche d'arômes et les tanins fondus et soyeux, avec une belle persistance.