



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

CHEVAL des ANDES, grand cru des Andes, Mendoza Argentine 2019 jéroboam

300cl Jéroboam Rouge Grand Cru des Andes Mendoza



La note Le Meilleur Du Vin

98+/100

Lorsque Pierre Lurton découvrit le magnifique vignoble de Malbec de Las Compuertas, planté à Mendoza en 1929, il fut immédiatement captivé, déclarant : « Ce sera un voyage aux racines de Bordeaux. Il a voulu faire revivre les vins de Bordeaux d'hier, reconnecter Château Cheval Blanc avec l'histoire de Saint-Emilion. En 1999, Château Cheval Blanc a créé une joint-venture avec Terrazas de Los Andes et Cheval des Andes est né. Depuis, un assemblage à dominante malbec de type bordelais est devenu la signature de Cheval des Andes.

Le vin de Cheval des Andes allie l'expression vibrante et intense du Malbec argentin à la rigueur, l'élégance et le savoir-faire d'un grand Bordeaux. C'est un mélange unique de raisins Malbec et de cépages bordelais - un ensemble avec l'exubérance du Malbec équilibrée par la tempérance du Cabernet Sauvignon, complétée par des notes de Petit Verdot. La vision de Cheval des Andes est d'apporter la philosophie de vinification du Château Cheval Blanc - qui se concentre sur le potentiel de garde et l'élégance - en Argentine. Cheval des Andes élabore des vins qui vieillissent avec grâce et "traversent les décennies", selon Pierre Lurton, Président de Château Cheval Blanc et Cheval des Andes. Ces vins sont élégants, ce qui signifie qu'ils sont l'expression la plus raffinée du terroir de Mendoza. Au nez, ils sont plus complexes qu'intenses et en bouche, ils sont plus équilibrés que puissants. Le-meilleur-du-vin.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Cheval des Andes (Mendoza, Argentine)

Le vin

Cheval des Andes est un assemblage de deux cépages principaux : le Malbec et le Cabernet Sauvignon. Selon les millésimes, du petit verdot peut être ajouté. Chaque cépage a un caractère qui lui est propre. Gracieux et distinctif, le Malbec apporte des saveurs de fruits rouges, en particulier de prune et de cerise, et des notes de violette. Il ajoute aussi de l'opulence et de la densité avec des tanins fins et très élégants. Le cabernet sauvignon apporte de la structure, de la fraîcheur et de la tension, ainsi que des notes

épiciées de poivre vert et noir, ainsi que des notes de cassis et de rouge.

The 2019 Cheval des Andes has a more reductive vinification and élevage, making the wine a bit shy and in need of time to open up, as one of their objectives was to make it more age-worthy. Another objective is to get to a 50/50 blend of Malbec and Cabernet Sauvignon, which they achieved in this vintage for the first time, going back to the initial character of the wine, which was the idea of Argentinean winemaker Roberto de la Mota; so, they are closing the circle and going back to the initial idea, with more suggestions from the Cheval Blanc team. This is the first vintage fully under the charge of the new French winemaker, Gerald Gabillet, who fermented by plot, isolating some specific parts of the vineyard, like the borders where you tend to get higher yields because of the irrigation. It matured in 225- and 400-liter oak barrels and in oak vats. They used more barrels and vats from Stockinger, which they like and rotate; the wine spends an average of 13 to 14 months in oak, but some lots get 11 months and others get 16. 2019 was a mild vintage, cooler than 2017 and warmer than 2018, with rain at the right time, which helped to avoid hydric stress, and without extremes (which they had in 2020 with three weeks of extreme heat). The wine is young and tender and a bit oaky, which Gabillet attributed to the reductiveness; it's ripe without excess, with around 14.2% alcohol, mellow acidity and velvety tannins. There's more Cabernet here, so the aromatic expression can be something between 2017 and 2018, but Cabernet marks the palate a lot and makes the wine more age-worthy, as it provides the structure and length that the Malbec lacks. So, the wine might be less accessible when young and should develop slowly in bottle. It's tasty and supple and has the ingredients and the balance for what they are aiming for. In the following vintages, they follow this path, and Gabillet feels that having more precision allows the wines to reflect the differences between vintages better. It was bottled in late January 2021. The way they want to describe the wine is the Argentinean expression of Cheval Blanc. And I can only agree. (Guide Parker, millésime 2019, noté 98/100)

Le Cheval des Andes 2019 a une vinification et un élevage plus réducteurs, ce qui rend le vin un peu timide et a besoin de temps pour s'ouvrir, car l'un de leurs objectifs était de le rendre plus apte au vieillissement. Un autre objectif est d'arriver à un mélange 50/50 de Malbec et de Cabernet Sauvignon, ce qu'ils ont réalisé dans ce millésime pour la première fois, en revenant au caractère initial du vin, qui était l'idée du vigneron argentin Roberto de la Mota ; ainsi, ils ferment le cercle et reviennent à l'idée initiale, avec plus de suggestions de l'équipe de Cheval Blanc. C'est le premier millésime entièrement sous la responsabilité du nouveau vinificateur français, Gérard Gabillet, qui a fermenté par parcelle, en isolant certaines parties spécifiques du vignoble, comme les bordures où l'on a tendance à obtenir des rendements plus élevés en raison de l'irrigation. Il a été élevé en fûts de chêne de 225 et 400 litres et en cuves de chêne. Ils ont utilisé plus de fûts et de cuves de Stockinger, qu'ils aiment et font tourner ; le vin passe en moyenne 13 à 14 mois en chêne, mais certains lots obtiennent 11 mois et d'autres 16. 2019 a été un millésime doux, plus frais que 2017 et plus chaud que 2018, avec des pluies au bon moment, ce qui a permis d'éviter le stress hydrique, et sans extrêmes (ce qu'ils ont eu en 2020 avec trois semaines de chaleur extrême). Le vin est jeune et tendre et un peu boisé, ce que Gabillet attribue à la réductivité ; il est mûr sans excès, avec environ 14,2 % d'alcool, une acidité douce et des tanins veloutés. Il y a plus de cabernet ici, donc l'expression aromatique peut être quelque chose entre 2017 et 2018, mais le cabernet marque beaucoup le palais et rend le vin plus apte au vieillissement, car il apporte la structure et la longueur qui manquent au malbec. Ainsi, le vin pourrait être moins accessible dans sa jeunesse et devrait se développer lentement en bouteille. Il est savoureux et souple et possède les ingrédients et l'équilibre pour ce qu'ils visent. Dans les millésimes suivants, ils suivent cette voie, et Gabillet estime qu'avoir plus de précision permet aux vins de mieux refléter les différences entre les millésimes. Il a été mis en bouteille à la fin du mois de janvier 2021. La façon dont ils veulent décrire le vin est l'expression argentine de Cheval Blanc. Et je ne peux qu'être d'accord. (Guide Parker, millésime 2019, noté 98/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 98/100
- **Cépage** : 50% malbec, 50% cabernet sauvignon

- **Pays** : Argentine
- **Appellation principale** : Grand Cru des Andes Mendoza
- **Terroir** : 100% des raisins proviennent des meilleurs terroirs de Las Compuertas et La Consulta. Les vins obtenus ont un bon potentiel de garde et se distinguent par leur précision, leur équilibre et leur fraîcheur.
- **Viticulture** : Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Vinification** : Après une sélection rigoureuse, la cuvée a été vinifiée en petites cuves inox (80hl).
- **Elevage** : 14 mois en fûts de chêne ; 2/3 en barriques de 225 litres et 1/3 en fûts plus grands de 400 litres. 70% du vin a été élevé en barriques neuves et 30% en barriques d'un an.
- **Millésime** : 2019
- **Période de consommation** : à boire entre 2024 et 2035
- **Alcool** : 14,2% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse