



www.altoslashormigas.com



Altos Las Hormigas

Jardin de Hormigas, Meteora 2021



Argentine 



HISTOIRE :

En 1995, deux amis vigneron toscans découvrent les charmes du vignoble argentin. Alberto Antonini (œnologue pour Frescobaldi, Antinori, Mondavi, Au Bon Climat) et Antonio Morescalchi. Un an plus tard, ils plantent leurs premiers ceps autour du village de Luján de Cuyo, près du Mendoza, à 800 mètres d'altitude. Alors que des hordes de fourmis se délectent des jeunes bourgeons, les ouvriers agricoles trouvent un moyen naturel de dévier leur chemin. Cette anecdote inspire le nom du domaine ainsi que l'expression argentine « un trabajo de Hormigas » en français « un travail de fourmis » qui décrit une tâche exécutée méticuleusement. Pionnier dans la production de Malbec et dans le respect du Terroir, Altos Las Hormigas travaille depuis plus de 20 ans pour produire des vins montrant le réel caractère des différents terroirs. La propriété cultive sur 5 parcelles sélectionnées pour leur typicité ; Primera Zona, Vallée de l'Uco, Altamira, Vista Flores et Gualtallary. Le domaine s'appuie sur le travail de Pedro Parra, à l'image de Claude et Lydia Bourguignon en France, dont le cheval de bataille est la définition des terroirs en Amérique du Sud.

Jardin de Hormigas est un projet en biodynamie, le domaine a collaboré avec Alan York. Le vignoble est à Paraje Altamira, plantées en 2017 comme un jardin, sans ligne droite en suivant les variations du sol. Un terrain vierge à 1200m d'altitude, avec d'immenses blocs de calcaires entre les rangs et une végétation sauvage qui n'a pas été défrichée.

APPELLATION : Uco Valley, Paraje Altamira
CÉPAGE : 100% Malbec
TERROIR : Sols limono-sableux
ALTITUDE : 1200m
RÉGION : Mendoza
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,7%
ACIDITÉ : 5.17 g/L

ELEVAGE :

Le vin est élevé pendant 12 mois en cuves béton.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 16-18°C



NOTES DE PRESSE :

James Suckling : 96/100
Tim Atkin MW : 95/100

NOTES DE DÉGUSTATIONS :

Le vin offre au nez des notes de graphite, arômes de cerise et de griotte, de violette et d'herbes aromatiques. En bouche les tanins sont souples. On perçoit une texture crayeuse. Le vin est vertical et concentré avec une longue finale.

ACCORDS :

Viandes rouges
Pates
Légumes grillés

