



DOSSIER DE PRESSE

LOS VASCOS

L'Esprit Lafite au Chili

« *Etre pionnier au Chili était un challenge passionnant, et nous avons choisi une terre d'exception* »
Baron Eric de Rothschild



La vigne ne connaît pas de frontières. Le savoir-faire non plus. Guidés par une ambition pionnière et la passion du vin, les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) ont fait le pari de s'implanter dès 1988 au Chili dans le vallée de Colchagua, un terroir unique et riche au potentiel encore peu exploité.

La quête d'excellence, au coeur de la démarche du groupe, et le temps, finissent par donner raison au producteur. Après plus de deux décennies, les vignes sont arrivées à maturité et les vins produits reflètent parfaitement l'alliance entre la typicité du terroir chilien et le savoir-faire bordelais. *Los Vascos, L'Esprit Lafite au Chili.*

« EL CABERNET SAUVIGNON »

Emblématique et originaire de la région bordelaise, le Cabernet Sauvignon a trouvé au Chili un terrain de jeu idéal où déployer toute la puissance de ses arômes. Ce cépage prend racine et développe tout son potentiel dans des sols graveleux, drainants et bien exposés. Les étés chauds lui garantissent également des conditions idéales de maturation. C'est pourquoi les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) ont choisi d'implanter ce cépage emblématique dans le vignoble de Viña Los Vascos. Le Cabernet Sauvignon domine l'assemblage des premiers vins de l'exploitation chilienne (Le Dix de Los Vascos, Los Vascos Grande Reserve) en leur conférant une couleur dense et foncée très caractéristique. Los Vascos produit également un 100% Cabernet Sauvignon qui a fait la renommée de la propriété.

Année après année, les vins de Viña Los Vascos prennent de la bouteille. Petit aperçu des six cuvées à découvrir chez votre caviste cette année:

1. Los Vascos Sauvignon Blanc 2013
2. Los Vascos Chardonnay 2013
3. Los Vascos Cabernet Sauvignon 2012
4. Los Vascos Grande Reserve 2010
5. Los Vascos Carmenere Grande Reserve 2012
6. Le Dix de Los Vascos 2010

Les vins blancs



Los Vascos Sauvignon Blanc 2013 - Cépage: 100% Sauvignon Blanc - Prix: 9,20 €

Ce vin présente une robe jaune pâle aux reflets verdâtres. Son nez se démarque par une explosion de fruits: pêche blanche, ananas, litchi, poire, pomme verte, melon et lime. On y décèle également quelques touches herbacées de sauge, de fenouil et une pointe de piment vert.

Ce vin se déguste jeune et frais (entre 10 et 12°) pour sublimer votre apéritif ou accompagner des fruits de mer ou une salade.



Los Vascos Chardonnay 2013 - Cépage: 100% Chardonnay - Prix: 9,20 €

Sa délicate robe jaune brillante s'allie à un nez exprimant des arômes d'ananas mûr, de banane fraîche, de compote de courge de Siam et de fleurs blanches. Il combine fraîcheur en bouche et volume sur une finale agréablement équilibrée.

Frais, il est idéal en apéritif. Il se marie également avec des mets tels que le poisson, les huîtres, la volaille et les fromages doux. A boire jeune.

Les vins rouges



Los Vascos Cabernet Sauvignon 2012 - Cépage: 100% Cabernet Sauvignon - Prix: 9,20€

Belle robe rouge rubis éclatante, nez fruité. Des notes de fruits rouges tels que cerises et fraises sont subtilement relevées par un fond de thym, laurier et menthe.

Ce vin offre un beau volume en bouche avec des tannins souples mais marqués. Equilibré, ce vin s'appréciera avec des plats mijotés, comme une daube provençale ou un navarin d'agneau. Le classique qui a offert au domaine sa notoriété!



Los Vascos Grande Reserve 2010 - Cépages: 75% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 10% Syrah, 5% Malbec - Prix: 13,75 €

Rouge rubis vif, sa robe séduira l'oeil de l'amateur avisé. Impression confirmée par un nez exhalant des arômes de prunes et cerises fraîches se fondant avec des notes plus profondes: vanille, cannelle, noix de muscade, farine de noisettes dorées, poivre blanc, clou de girofle et noix de cajou.

Son volume et sa persistance très séduisants ne manqueront pas de souligner des mets raffinés comme: agneau de 7 heures, Chateaubriand sauce cajun, magret de canard aux épices et patates douces.



Los Vascos Carmenere Grande Reserve 2012 - Cépage: 100% Carmenère - Prix: 13,75 €

Fruit de trois années de travail, ce cépage quasiment disparu de France (son pays d'origine) a fait l'objet d'une attention particulière des équipes techniques chiliennes. Le résultat est un vin qui séduit par son fruit mûr et ses arômes d'épices. Belle robe pourpre violacée et un nez qui dévoile des notes de poivre noir, de laurier, des touches de café, de chocolat amer, menthe et noix de muscade.

Un vin d'exception à déguster avec du fromage, des pâtes ou de la viande. Il s'accommode aussi particulièrement bien avec la cuisine chilienne.



Le Dix de Los Vascos 2010 - Cépage: 85% Cabernet Sauvignon, 10% Carmenère, 5% Syrah - Prix: 39,60 €

Vin de référence du domaine, Le Dix de Los Vascos se distingue par sa robe rouge rubis profond relevée de légères teintes de brique. Le nez de fruits rouges mûrs se fond avec de légères notes de liqueur. Son élevage en fûts de chêne français apporte au vin d'agréables notes grillées.

Structure, volume et tannins s'entremêlent pour offrir un vin marqué par son élégance, son équilibre et sa personnalité. A réserver aux connaisseurs.

L'HISTOIRE DE VIÑA LOS VASCOS

La vigne s'installe au nord du Chili dès le XVIème siècle dans le sillage des conquérants espagnols. La famille Echenique, d'origine basque, implante la vigne dans la vallée de Colchagua aux environs de 1750 («Los Vascos» vient de «Les Basques» en hommage aux origines du domaine).

Dès le XIXème siècle, les premiers cépages français sont plantés et la production chilienne connaît une belle dynamique.

Quand les Domaines Barons de Rothschild (Lafite) prennent en main la destinée de la propriété en 1988, celle-ci s'étend sur 2.200 ha dont 220 de vignes. L'aventure chilienne a été le résultat d'une réflexion approfondie pour le groupe. Le domaine réunit une série d'atouts exceptionnels: ensoleillement, semi-aridité des sols, proximité avec l'Océan Pacifique, ressources en eau.

Un programme de nouvelles plantations est mis en place, des structures et bâtiments sont créés ou modernisés, les rendements sont volontairement limités et les ressources en eau sont sécurisées.

Le début des années 2000 constitue une période de transition pour les vignes les plus jeunes. En parallèle, les techniciens ont pu affiner leur connaissance du terroir et produire de Grands Vins issus des «vieilles» vignes du domaine.

A la fin des années 2000, Viña Los Vascos se dote d'une nouvelle génération de techniciens (élargissement des cépages, généralisation de l'irrigation par la technique du goutte à goutte) tandis que les vignes arrivent à maturité.

Plus que jamais, l'intuition initiale du potentiel du domaine pour la production de Grands Vins a été démontrée.

LE VIGNOBLE DE VIÑA LOS VASCOS

Avec ses 640 hectares, Viña Los Vascos est l'un des plus grands vignobles de la vallée centrale de Colchagua, au pied du Mont Cañeten. Les sols sont d'origine volcanique: des terres franches argilo-sableuses et des arènes granitiques. On y cultive les cépages suivants: Cabernet Sauvignon (85%), Carmenère (5%), Syrah (4%), Malbec (1%) et Chardonnay (5%).

Le vignoble se partage un ensemble de parcelles de 15 ans de moyenne et un autre ensemble de 40 à 50 ans d'âge. Les vignes le plus anciennes sont même âgées de 60 ans. Les méthodes de culture sont traditionnelles. L'irrigation en goutte est adaptée au strict besoin de la vigne et les vendanges vertes sont pratiquées sur les parcelles qui le nécessitent afin de toujours satisfaire un objectif de qualité.

La gestion de la propriété est assurée par Claudio Naranjo, Directeur Général. Eric Kohler, Directeur Technique des Domaines DBR (Lafite) à l'international, assure la supervision technique.



LIEUX DE DISTRIBUTION

Bruxelles

La Grande Epicerie (Uccle)
Wine Square (Uccle)
Rob (Woluwé Saint-Pierre)

Wallonie

Drinks Paradise (Wavre)
Manigart (Arlon)
Melchior Vins (Mons)
La Maison du Vin (Dinant)

Flandre

Triple X (Limbourg)
Goetze (Lier)
La Cave de Bordeaux (Knokke)
Dranke Gijbels (Paal)
Wijn Plaza (Lier)



CONTACT

Pour toute demande d'information complémentaire ou pour obtenir des visuels HD, merci de contacter

Gracious
Isabelle Peemans et Bavo Verstraeten
02/346.60.59 - gracious@village.uunet.be

Visuels disponibles sur <http://bitly.com/1u7OpgS>

Distributeur de Los Vascos en Belgique
Groupe Vasco
Laurence Jacques
Communication & Trade Marketing
02 583 50 68 - jacques.laurence@vascogroup.com

