



GAGNEZ UN CARTON
DÉCOUVERTE TERRAVIN
CLIQUEZ ICI



PUB

Français | English



RomanDuVin.ch

[Edito et sommaire](#) | [Guides et tableaux](#) | [La vigne et son environnement](#) |
[Vin, culture et société](#) | [Au RDV des professionnels](#) | [Au RDV des consommateurs](#) |
[A la cave](#) | [Entre poison et guérison](#) | [Autour du flacon](#) | [En dégustant](#) | [A table](#) |
[La Romandie viticole](#) | [Hors de chez nous](#) |

IN ENGLISH



Liste des derniers articles
parus....

RomanDuVin.ch > Hors de chez nous

Viña Vik : un vin à la démesure de ses moyens



Rechercher dans le site

Première visite
RomanDuVin.ch
Partenaires et liens
Droits de reproduction
Publicité
Anciens numéros
Dans la presse
Petites annonces
RomanDuVin.TV
Agenda
Plan du site
Concours
Contact

Missive

 



Première viña –le terme chilien pour cave, bodega étant réservé à l'Argentine- de notre périple chilien : Vik à Millahue. Compter deux heures de route depuis Santiago pour atteindre cette région reculée dont peu de gens ont entendu parler. **Rien de très étonnant à ce que et Vik, et Millahue soient encore confidentiels : la cave ne commercialise pas encore de vin.** Le premier millésime devrait arriver sur le marché au printemps 2011!

Pour l'heure, VIK est un concept passionnant dont voici les éléments principaux :

Un propriétaire : Alexander Vik, un milliardaire norvégien ayant fait fortune dans l'internet et la finance qui a pour ambition de créer le meilleur vin d'Amérique du Sud.

Des œnologues français : Patrick Valette et Gonzague de Lambert qui ont déniché le site de Millahue, l'on percé de 2400 trous pour établir une carte des sols fiable et on conçu en cinq ans un vignoble de près de 300 hectares et toutes les installations indispensables à une cave moderne.



Gonzague de Lambert

Un vignoble : 303 hectares plantés exclusivement en cépages rouges. Le Cabernet Sauvignon domine, suivi du Carménère, du Cabernet Franc, de la Syrah et du Merlot. A la différence des autres vignobles chiliens, il n'y a pas de vignes franches de pied et tout est planté sur des porte-greffes. En 2006, 140 hectares ont été plantés, ensuite une trentaine d'hectares ont été rajoutées chaque année. Chaque emplacement –qui n'était avant qu'un maquis

OENO THÈQUE
BOLLE
LA LICORNE

www.bolle.ch
Source de vins depuis 1865



CAVE
DES VITICULTEURS
DE BONVILLARS

swiss *Passions*

d'arbustes denses- a été choisi selon des caractéristiques de déclivité, de composition du sol, d'hydrologie, d'ensoleillement pour correspondre à un mariage porte-greffe/cépage. Comme dans la très grande majorité de l'Amérique du Sud, un goutte-à-goutte permet une irrigation contrôlée.



Une vendange : la récolte se fait exclusivement de nuit, pour obtenir des raisins à température la plus fraîche possible. Chaque parcelle reçoit trois visites afin de ne ramasser que les raisins à maturité optimale.

Un processus œnologique : macération préfermentaire à 8 degrés pendant cinq à six jours et fermentation alcoolique avec cinq remontages quotidiens pour extraire des tanins et de la couleur. Ensuite, macération postfermentaire de 7 à 15 jours en fonction des années. Le vin est ensuite assemblé puis mis en barriques neuves de chêne français pendant 18 à 24 mois.

Un concept : Vik se définit elle-même comme la première viña holistique. Une attention particulière étant portée à tous les aspects environnementaux et sociaux de l'entreprise pour le tout soit plus important que l'addition des parties.

Un vin : vendu par caisse de douze à 100 dollars la bouteille, Vik n'est pour l'heure qu'accessible en primeur. Le 2009, (assemblage de 63% de Cabernet Sauvignon et de 37% de Carménère) qui sera le premier millésime, n'a pour l'heure été dégusté que par quelques journalistes et professionnels invité par la cave.

Nous lui avons trouvé une robe très foncée, un nez complexe dominé par les fruits noirs où se perçoivent quelques notes d'épices, de noix et de bois de santal. En bouche, l'attaque est souple, la matière très onctueuse, les tannins ronds, une touche de minéralité et une finale persistante s'équilibrent avec élégance. Quelques notes boisées soulignent la jeunesse de ce vin à peine mis en bouteille, mais doté d'un magnifique potentiel.

Alexandre Truffer
© RomanDuVin.ch 2010

[17/07/2010]

Liens

[VIK](#)

 ENVOYER A UN AMI

 IMPRIMER

VOTRE AVIS SUR CET ARTICLE :

faible moyen bon excellent >>>>

Hebdotop