



**CHILI, COLCHAGUA
VALLEY, 'Carmenere'
Reserva Ventisquero**

**COLCHAGUA VALLEY,
'Carmenere' Reserva
Ventisquero**

De laatste decennia is meer en meer duidelijk geworden dat Chili heel mooie wijnen te bieden heeft en is het land als kwaliteitswijnproducent niet meer weg te denken. Het klimaat in Chili leent zich als geen ander voor wijnbouw: mooie zomers met warme dagen, koele nachten en heel weinig regen. Chili geniet een optimale natuurlijke bescherming door de woestijn in het noorden, het Andes gebergte in het oosten, de Stille Oceaan in het westen en Antarctica in het zuiden. 'Central Valley' is de algemene en overkoepelende benaming voor de verschillende Chileense valleien waar kwaliteitswijn wordt gemaakt. Slechte wijnjaren kent men hier eigenlijk niet echt, tussen november en maart regent het niet (het is daar dan zomer) en de combinatie van hete, droge dagen en koude nachten maakt een lange, geleidelijke rijping mogelijk. Veel problemen zijn er dus niet om hier druiven te kweken, maar er dan kwaliteitswijn van maken is nog een ander verhaal. Dat vraagt veel werk, kennis en investeringen in moderne installaties. En deze bewustwording is er pas gekomen sinds een jaar of tien en zit nu ontegensprekelijk in een stroomversnelling. Het wijnhuis 'Ventisquero' moeten we u waarschijnlijk niet meer voorstellen, we hebben reeds verscheidene voortreffelijke Chileense wijnen van hen in ons gamma. Dit jonge en zeer dynamische wijnhuis bracht slechts 15 jaar geleden hun eerste wijnen op de markt en ze evolueren sindsdien nog elk jaar naar beter en beter! Carmenère' is dé typische druif van Chili. Mooi rijp heeft hij een aroma van zwart fruit en specerijen, rijke ronde tannines en een verbazend mooi pikant samenspel van geuren: koffie, geroosterd vlees, selderij en sojasaus. Dit zoet/ pikante aroma samen met de volle textuur maakt Carmenère echt een bijzondere druif. Niet toevallig is dit één van onze best verkopende rode wijnen! Colchagua Valley ligt 130 kilometer ten Zuiden van Santiago en is een bonte verzameling van subvalleien en hun rivieren. De druiven die hier het best gedijen zijn Carmenère en Syrah. Het is een bijzonder complex gebied waar je richtinggevoel je aardig in de steek kan laten. Deze 'Carmenère Reserva' is gemaakt met 85% Carmenère aangevuld met 15% Syrah. Geniet nu al van deze donkerkleurige, heerlijke wijn bij gebakken en gebraden mals rood vlees, allerlei wild of gebraden tam gevogelte. Hij kan eventueel nog bewaard worden tot 2025 maar dat zal niet makkelijk zijn, hij is nu al te lekker. Schenk hem zeker niet te warm, op zijn best is hij licht gekoeld op ongeveer 16 à 17 graden. Wat een heerlijke wijn!

Tout le monde a entretemps compris que le Chili produit depuis quelques décennies, de très beaux vins et que c'est à juste titre que le pays a acquis ses lettres de noblesse comme producteur de vins de qualité. Au Chili, le climat est fort propice à la viticulture : de beaux étés marqués par des journées chaudes et des nuits froides et très peu de précipitations. De plus, le pays jouit d'une protection naturelle optimale : le désert au nord, la montagne des Andes à l'est, le Pacifique à l'ouest et l'Antarctique au sud. La Central Valley est la dénomination générale pour désigner les différentes vallées chiliennes réputées pour l'élaboration de vins de qualité. Le Chili ne connaît pas de mauvais millésimes : il n'y a pas de pluies de novembre à mars (la période d'été au Chili) et la combinaison de journées chaudes et sèches et de nuits fraîches permet une maturation longue et optimale des raisins. La culture du raisin ne pose donc pas de grands problèmes, mais en faire des vins de qualité, voilà une autre paire de manches. Cela demande du travail, du savoir-faire et un investissement dans des équipements modernes. Le Chili en a pris conscience voici à peine dix ans et a entrepris depuis lors une véritable révolution viticole. Nous ne devons probablement plus vous présenter la Maison Ventisquero, puisque nous avons plusieurs de ses vins de qualité dans notre gamme. Cette Maison viticole jeune et dynamique ne commercialise ses vins que depuis une bonne quinzaine d'années et la qualité de ses produits ne cesse de progresser d'année en année ! Le carmenère est le cépage typique du Chili. Arrivé à pleine maturité, le cépage se caractérise par ses arômes de fruits noirs et d'épices, ses tanins riches et enrobés et un mariage étonnant de saveurs rappelant le café, la viande grillée, le céleri et la sauce soja. Ces arômes aigres-doux, joints à la texture ample et pleine, font du carmenère un cépage vraiment particulier. Il ne faut donc pas s'étonner que ce carmenère soit un de nos vins rouges les plus populaires. La vallée de Colchagua, située à 130 Km au sud de Santiago, est une mosaïque de petites vallées et de rivières où les cépages carmenère et syrah ont trouvé leur terroir de prédilection. Il s'agit d'une région particulièrement complexe où le sens de l'orientation est mis à rude épreuve. Ce 'Carmenère Reserva' est élaboré à base de 85% de carmenère, complétés de 15% de syrah. Savourez ce vin délicieux à la robe sombre entre sa première et sa quatrième année pour accompagner les viandes rôties ou grillées ainsi que volailles d'élevage et le gibier à plumes. Ne le servez pas à une température trop élevée, mais légèrement refroidi à 16-17 degrés environ. Un délice!

Artikelnummer:	841G
Land:	Chili
Regio:	Colchagua Valley
Appelatie:	Colchagua Valley
Druivensoort:	Syrah Carmenère
Alcohol:	13%
Rijping op vaten:	6 - 12 maand
Gerechten waar deze wijn bij past:	Gegrilde vleesgerechten Stoofpotje Geroosterde vleesgerechten Allerlei rode vleesgerechten Wild

www.magnuswijnen.be

N°:	841G
Pays:	Chili
Région:	Colchagua Valley
Appellation:	Colchagua Valley
Cépage:	Syrah Carmenère
Alcohol:	13%
Viellissement en fûts:	de 6 à 12 mois
Des plats qui correspondent à ce vin:	Viandes grillées Stoofpotje Viandes roties Viandes rouges Gibier

www.magnuswijnen.be