



**CHILI, COLCHAGUA
VALLEY Ventisquero GREY
'Merlot' Premium**

**COLCHAGUA VALLEY
'Merlot' Grey 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 10 jaar geleden hun eerste wijnen op de markt en ze evolueren sindsdien nog elk jaar naar beter en beter! Onder de naam 'Grey' heeft Ventisquero de kwaliteit van zijn gamma nog verder de hoogte in getrokken. Met behulp van allerlei gerenommeerde binnen- en buitenlandse oenologen maken ze deze hoogstaande reeks waar wij direct gewonnen waren voor deze 'Merlot'. Hij is gemaakt met 91% Merlot en 9% Cabernet Sauvignon. De Merlot is afkomstig van een wijngaard met veel klei in de ondergrond, ideaal voor deze druif! De druiven zijn met de hand geplukt en zeer streng geselecteerd alvorens in deze speciale cuvée te mogen opgenomen worden. De wijn verbleef na vinificatie 15 maanden op Franse eiken vaten en verbleef daarna nog eens een jaar op fles in de kelders van Ventisquero alvorens te worden verscheept. Het is een echte klassewijn met een mooie neus van rijp rood fruit, kersen, vanille, tabak en veel kruidigheid. De smaak is vol en krachtig en voorzien van heel mooie tannines die een lange bewaring zullen mogelijk maken. Het is een bijzonder goed gestructureerde wijn met een mooi evenwicht en veel persoonlijkheid. U kan deze grote Chileen best schenken tussen zijn derde en achtste of negende jaar bij kalfsvlees, rundbiefstuk, gebraden wilde eend, konijn en allerlei andere soorten vlees, wild en gevogelte. Schenken op 16 à 17 graden.

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 dizaine d'années et la qualité de ses produits ne cesse de progresser d'année en année. Ventisquero rehausse encore la qualité de sa gamme en créant la ligne 'Grey'. Avec l'aide d'œnologues nationaux et internationaux renommés, la maison élabore désormais des premiums, des vins de haut de gamme, dont le Merlot 2005 nous a d'emblée séduit. Il provient d'un vignoble au sous-sol argileux, terroir idéal à ce cépage réputé. Le vin est issu de merlot à 91% et de cabernet sauvignon à 9%. Les raisins ont été cueillis à la main et n'entrent dans les cuves de fermentation qu'après une sélection sévère. Après la vinification, le vin est élevé pendant quinze mois en fûts de chêne français et repose ensuite un an en bouteilles dans les chais de Ventisquero, avant d'être exporté. Voilà un très grand vin au nez flatteur de fruits rouges très mûrs, de cerise, de vanille, de tabac et d'épices. Bouche ample et puissante avec de beaux tanins enrobés, prometteurs d'une longue garde. Bref, un vin qui a du caractère, plein d'harmonie et doté d'une grande personnalité. Servez ce très grand chilien de préférence entre sa troisième et sa huitième ou sa neuvième année pour égayer une préparation de veau, un steak de boeuf, un canard sauvage, du lapin ainsi qu'une pièce de gibier ou de volaille. Servir à 16-17 degrés.

Artikelnummer:	798F
Land:	Chili
Regio:	Maipo Valley
Appelatie:	Maipo Valley
Druivensoort:	Cabernet Sauvignon Merlot
Rijping op vaten:	12 - 18 maand

www.magnuswijnen.be

N°:	798F
Pays:	Chili
Région:	Maipo Valley
Appellation:	Maipo Valley
Cépage:	Cabernet Sauvignon Merlot
Viellissement en fûts:	de 12 à 18 mois

www.magnuswijnen.be