

## **ARGENTINA, MENDOZA Malbec '1884 Reservado' Bodegas Escorihuela**

Argentinië hoort, samen met Chili, ontegensprekelijk tot de meest opkomende Zuid- Amerikaanse wijnlanden. Ze maakten de laatste jaren en decennia kwalitatief enorme sprongen voorwaarts! Het is daarenboven de vijfde grootste wijnproducent op wereldvlak. In het Westen, aan de voet van het Andes-gebergte en grenzend aan Chili, ligt het Mendoza-wijngebied, goed voor 70% van de Argentijnse wijnproductie en de regio met het meest kwalitatieve potentieel. De wijngaarden zijn vrij hoog gelegen, allemaal tussen de 600 en 1500 meter hoogte. De zon schijnt er 330 dagen per jaar, de dagen zijn er aldus zeer warm en de nachten lekker koel, ideaal voor de wijndruif dus. Bodegas Escorihuela werd in 1884 opgericht door 'Don Miguel'. Deze landbouwers-zoon arriveerde in 1880 op 19 jarige leeftijd in Argentinië als Spaans immigrant en werkte eerst 2 jaar in een kruidenierszaak in Buenos Aires alvorens naar Mendoza te verhuizen en daar even later zijn eerste stukjes wijngaard aan te kopen. Vandaag de dag hebben ze 230 hectare eigen wijngaarden en contracten met 140 lokale wijnbouwers om druiven aan te kopen. Ze werken met de beste middelen om kwaliteit te produceren en winnen dan ook regelmatig allerlei prijzen en medailles. Malbec is oorspronkelijk een Franse druivenvariëteit die heel veel wordt gebruikt in 'Cahors' en in mindere mate in de Bordeaux- en Loirestreek. Overgewaaid naar Argentinië halfweg de 19e eeuw, had de druif daar onmiddellijk succes. Ze geeft er wel compleet andere resultaten dan in Frankrijk. De hedendaagse Argentijnse wijnen die van Malbec zijn gemaakt, hebben uiterst zachte, zoete tannines en kunnen aldus reeds vrij jong gedronken worden. Deze handgeplukte Malbec verbleef 8 maanden op voor de helft Franse en de andere helft Amerikaanse eiken vaten. Het is een diepgekleurde, zeer geconcentreerde wijn met zachte tannines, een aangename ronde soepelheid en een mooie afdronk met wat hout en veel rood en zwart fruit. U drinkt hem best tussen zijn eerste en vijfde jaar bij gestoofd of gebraden lamsvlees, steak van de grill met pepersaus, rundvlees, spare ribs, confijts van eend en gans, zacht smakende wildgerechten of harde kazen. Schenken op 16 à 17 graden, niet te warm dus. Een heel mooie prijs/kwaliteitsverhouding.

## **MENDOZA 'Malbec' '1884 Reservado' Bodegas Escorihuela**

L'Argentine est, avec le Chili, sans conteste l'un des pays viticoles émergents d'Amérique du Sud. Ces dernières années, la qualité des vins y a fait d'énormes progrès. Par ailleurs, l'Argentine est le cinquième producteur mondial de vin. La région de Mendoza, voisine du Chili, est située à l'ouest du pays, au pied des Andes. C'est la région viticole au potentiel qualitatif le plus grand. Les vignobles sont tous situés à une altitude variant entre 600 et 1500 mètres. Le soleil y brille 330 jours par an (!), les journées sont très chaudes et les nuits agréablement fraîches, situation idéale pour la vigne. Les Bodegas Escorihuela ont été fondées en 1884 par Don Miguel. Ce fils d'agriculteur, immigré espagnol, arriva en 1880, à l'âge de 19 ans, en Argentine où il a travaillé d'abord pendant deux ans dans une épicerie à Buenos Aires avant de déménager à Mendoza et d'y acheter ses premières parcelles de vignes. Aujourd'hui, les Bodegas Escorihuela possèdent 230 hectares de vignes et achètent en plus des raisins à 140 viticulteurs locaux avec lesquels des contrats ont été conclus. Le domaine applique les méthodes les plus modernes pour produire des vins fins et collectionne les prix et les médailles. Le malbec est initialement un cépage français, planté surtout dans l'appellation Cahors dans le Sud-ouest, et dans une moindre mesure dans le Bordelais et dans la vallée de la Loire. Le cépage a traversé l'Atlantique au milieu du 19e siècle pour être planté en Argentine, pays où il a connu un succès immédiat. Mais il y donne des résultats fort différents des vins français. Les vins produits aujourd'hui en Argentine à partir du malbec se caractérisent par des tannins suaves et veloutés et peuvent donc être bus à un âge relativement jeune. Ce 100% malbec, cueilli à la main, a séjourné pendant huit mois en fûts de chêne pour moitié français et pour moitié américain. Le résultat est un vin concentré, à la robe foncée, suave, rond et souple, avec une belle finale marquée par un boisé bien intégré et des petits fruits rouges et noirs. Dégustez-le de préférence entre sa première et sa cinquième année pour accompagner un pot-au-feu ou un gigot braisé, un steak grillé à la sauce au poivre, une pièce de boeuf, des spare ribs, un confit de canard ou d'oie, les plats de gibier pas trop relevés ainsi que les fromages à pâte dure. A servir à 16-17 degrés, légèrement frais donc. Voilà un vin magnifique au rapport qualité/prix particulièrement intéressant.

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| <b>Artikelnummer:</b>    | 229H         |
| <b>Land:</b>             | Argentinië   |
| <b>Regio:</b>            | Mendoza      |
| <b>Appelatie:</b>        | Mendoza      |
| <b>Druivensoort:</b>     | Malbec       |
| <b>Alcohol:</b>          | 14%          |
| <b>Rijping op vaten:</b> | 6 - 12 maand |

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

|                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| <b>N°:</b>                     | 229H           |
| <b>Pays:</b>                   | Argentine      |
| <b>Région:</b>                 | Mendoza        |
| <b>Appellation:</b>            | Mendoza        |
| <b>Cépage:</b>                 | Malbec         |
| <b>Alcohol:</b>                | 14%            |
| <b>Vieillessement en fûts:</b> | de 6 à 12 mois |

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)