Dégustation vin argentin du 6 novembre 2026

MAGNA FINCA malbec 2019 : 92 Parker

Présente une couleur violette-rouge profonde et vive avec une grande intensité. Au nez, il est expressif et complexe, avec une prédominance de fruits noirs et rouges mûrs tels que la prune, la mûre et la cerise, accompagnés de délicates notes florales de violette, intégrées à des apports élégants du vieillissement en fût rappelant la vanille, le cacao et le café torréfié. En bouche, elle présente une entrée large et enveloppante, avec un grand volume et une texture soyeuse. Les tanins mûrs et à grain fin apportent de la structure sans perdre en rondeur, équilibrés par une acidité qui apporte fraîcheur et harmonie, conduisant à une finale longue, persistante et fruitée

Elevage 18 mois fut de chêne 70% FR 30%USA sur 2 ans

DON ESCORIHUELA GASCON malbec 2021

APERÇU : "DON Malbec est issu d'une seule parcelle et élaboré à partir de raisins biologiques provenant de notre domaine El Cepillo dans la vallée de l'Uco. Ce vin incarne tout ce que vous pouvez attendre d'un Malbec argentin de haute altitude. Nous mettons en valeur les caractéristiques des meilleures parcelles du vignoble pour préserver les saveurs uniques du terroir." Matias Ciciani, Œnologue. ÉLEVAGE : Fermenté et vieilli pendant 16 mois en fûts de chêne français de 400 litres.
VISUEL : Rouge profond avec des tons violet brillant et une bonne densité.
NEZ : Arômes fruités intenses de prunes noires, fraises mûres, myrtilles et mûres. L'élevage en fût apporte des nuances de vanille, cèdre et cacao.
BOUCHE : Une sensation en bouche ample avec des saveurs définies et un bon caractère. On retrouve des fruits rouges et noirs comme les prunes et les baies sauvages. Structure tannique riche et équilibrée avec une acidité ferme et rafraîchissante. Finale longue et veloutée qui rappelle la marmelade de fruits rouges

Heroes red blend 2018 :

Un assemblage rouges. Comme les bonnes équipes, ici la combinaison des parties est plus que la somme des individualités : elle est composée de 50 % de Cabernet Franc, 40 % de Cabernet Sauvignon et 10 % de Petit Verdot.

70 % du vin passe par des fûts de première et deuxième utilisation. Un arôme violet profond et complexe, des fruits acides comme la cerise et les fruits noirs mûrs prédominent. On y trouve aussi des notes d'épices, de tabac et de chocolat.

En bouche, il est volumineux, avec des tanins ronds. C'est un vin velouté, avec une bonne structure

La bouteille indique : « Ce mélange est né pour rendre hommage à une équipe inoubliable, qui a réalisé un rêve que peu pensaient possible. Une équipe qui a traversé une odyssée, et qui match après match a conquis le cœur de tous les Argentins. La conviction, la camaraderie, la soif de gloire et un tir implacable du pied gauche étaient les ingrédients de la formule qui les rendait invincibles. »

À en juger par ce que dit le vigneron, ils ont la magie nécessaire pour allumer la passion.

Burruchaga écrit : « sur l'arrière-étiquette de Heroes figurent les noms de nous tous qui composions l'équipe. Au-delà du fait que le vin est très savoureux, l'objectif qui nous distingue est que le résultat final soit de continuer à s'entraider, comme Bilardo nous l'a appris. C'est ce dont nous sommes le plus fiers en tant que champions du monde, en tant que groupe, en tant qu'amis. Nous espérons que cela vous plaira et que vous voudrez l'avoir à la maison, un souvenir de plus de ce qui s'est passé en 86. »

LA ANITA blend de ANADAS : 40% Merlot 2020 24 mois FR/USA 40% Merlot 2021 12 mois FR/USA et 20% merlot 20223 mois FR Assemblage réalisé pour les 30 ans de la cave

Production 1300 bouteilles (627) de couleur rouge rubis profond. Il présente un bouquet complexe où l'on apprécie des fruits rouges et noirs, notamment des fraises et des mûres, ainsi qu'une note d'eucalyptus. Son passage en fût lui apporte des notes de caramel et de vanille qui, ajoutées aux notes fruitées, font que ce vin atteint une complexité supérieure. Vin avec une excellente structure, soyeux en bouche, délicat et élégant. *« Nous avions un bijou. Nous produisons peu de Merlot sur le domaine que nous utilisons pour les grandes coupes, mais d'une qualité exceptionnelle. Nous le gardions pour une occasion spéciale et nous avons pensé que l'idéal serait de faire un assemblage de* millésimes, puisque nous avions sélectionné deux fûts de 2020, deux de 2021 et un de 2022 »

Cheval des Andes 2018 : 70% Malbec et 30% cabernet sauvignon **/**parker 98/100

A propos du domaine

Cheval des Andes est né en 1999 de la fusion du savoir-faire du célèbre grand cru classé de Saint-Emilion, Cheval Blanc, et du meilleur terroir argentin de Terraza de los Andes. Ce dernier, caractérisé par une haute altitude, permet la production de superbes raisins. Le vignoble s'étend sur 50 hectares sur un terroir exceptionnel reposant sur un sol d'argile et de sable et un bon drainage favorisant un enracinement profond qui assure un meilleur équilibre et une expression très fine du terroir des vins. Le climat est doux. Les vins sont issus de cépages malbec, petit verdot et cabernet-sauvignon du vignoble de « Las Compuertas » situés près de Mendoza, au pied de la Cordillère des Andes. Le domaine possède également des parcelles à Altamira, plus exposées aux vents et assises sur un terroir de sable. Les malbecs sont issus de vignes parfois octogénaires et qui n'ont jamais été greffées. Ce sont des ceps français importés en Argentine au milieu du XIXe siècle avant que la crise du phylloxera ne sévisse en France et en Europe. Cheval des Andes est le fruit de la collaboration entre le mythique Château Cheval Blanc (1er Grand Cru Classé A de Saint-Émilion) et la famille argentine Terrazas de los Andes, filiale du groupe LVMH. Ensemble, ils ont bâti un projet visionnaire, porté par la quête de l'excellence et du respect du terroir. Leur philosophie repose sur l'élégance, l'équilibre et la durabilité, donnant naissance à des vins de classe mondiale qui incarnent la grandeur des Andes et l'esprit du Bordelais. C'est ce retour aux sources du malbec bordelais qui a séduit Pierre Lurton. Le vin bénéficie ainsi de la synergie franco argentine la parfaite maitrise en matière d'assemblage du côté français et l'aspect innovant et créatif du Nouveau Monde. En digne frère de Château Cheval Blanc, Cheval des Andes livre des vins à la personnalité unique. Le domaine a même été admis dans le club très fermé des Vins d'Exception LVMH.

A propos de la cuvée

Cheval des Andes 2018 se pare d'une robe pourpre profonde aux reflets violets. Le nez est intense et noble, mêlant fruits noirs mûrs, bois précieux, graphite et épices douces. La bouche, structurée et généreuse, dévoile des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une précision remarquable. La finale, persistante et harmonieuse, révèle des nuances de cacao, de poivre noir et de violette. Un vin au caractère affirmé, taillé pour la garde et la gastronomie.