



MASTER CLASS
- BODEGA
PIEDRA NEGRA

Bolis Portfolio Tasting 2023

BODEGA PIEDRA NEGRA

1. PIONNIER DANS LA VALLÉE DE UCO / CHACAYES
2. UN TERROIR EXCEPTIONNEL
3. UNE VITICULTURE BIO
4. COT & MALBEC
5. NOS VINS



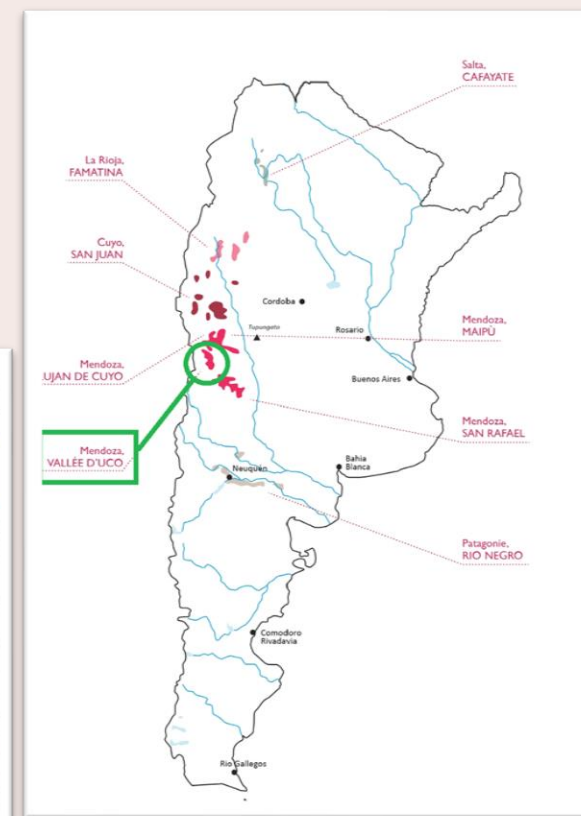
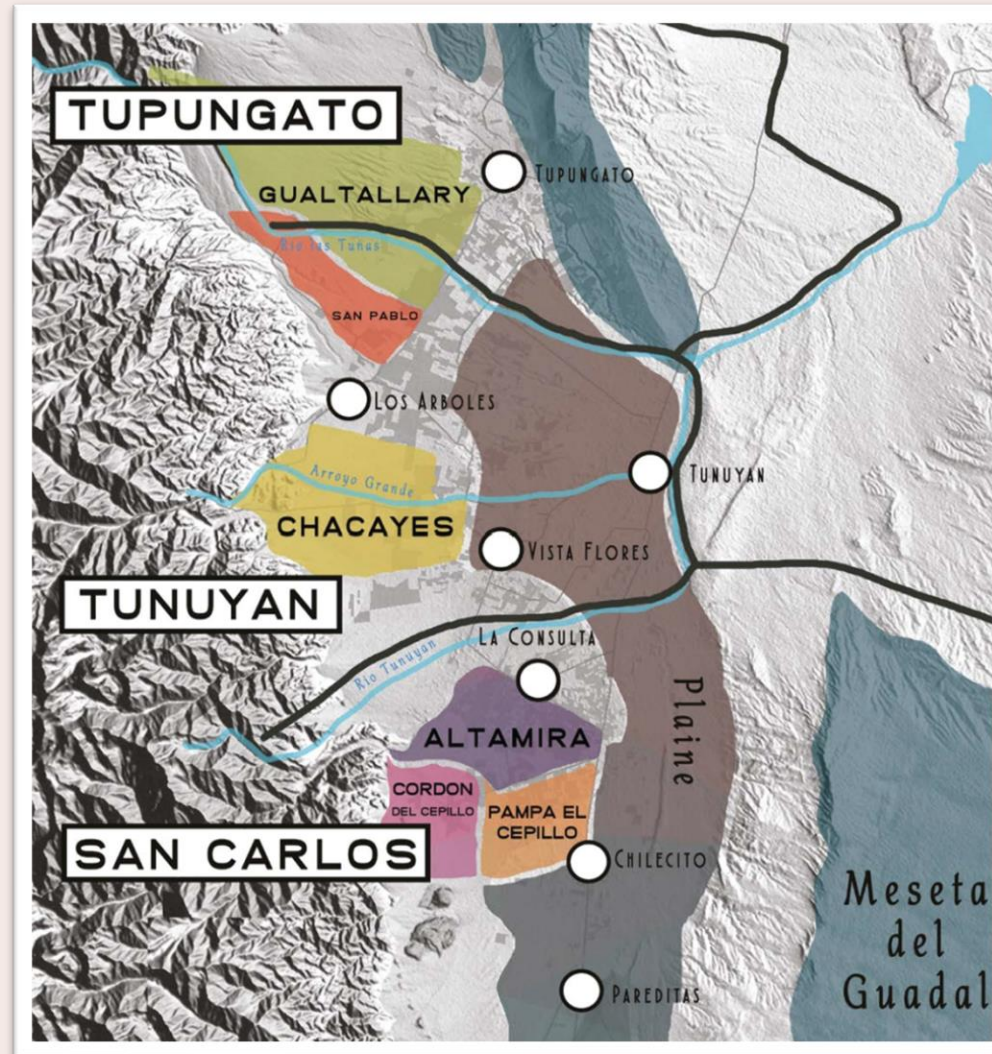
FRANÇOIS LURTON

« *LE MAITRE DU SAUVIGNON BLANC* »

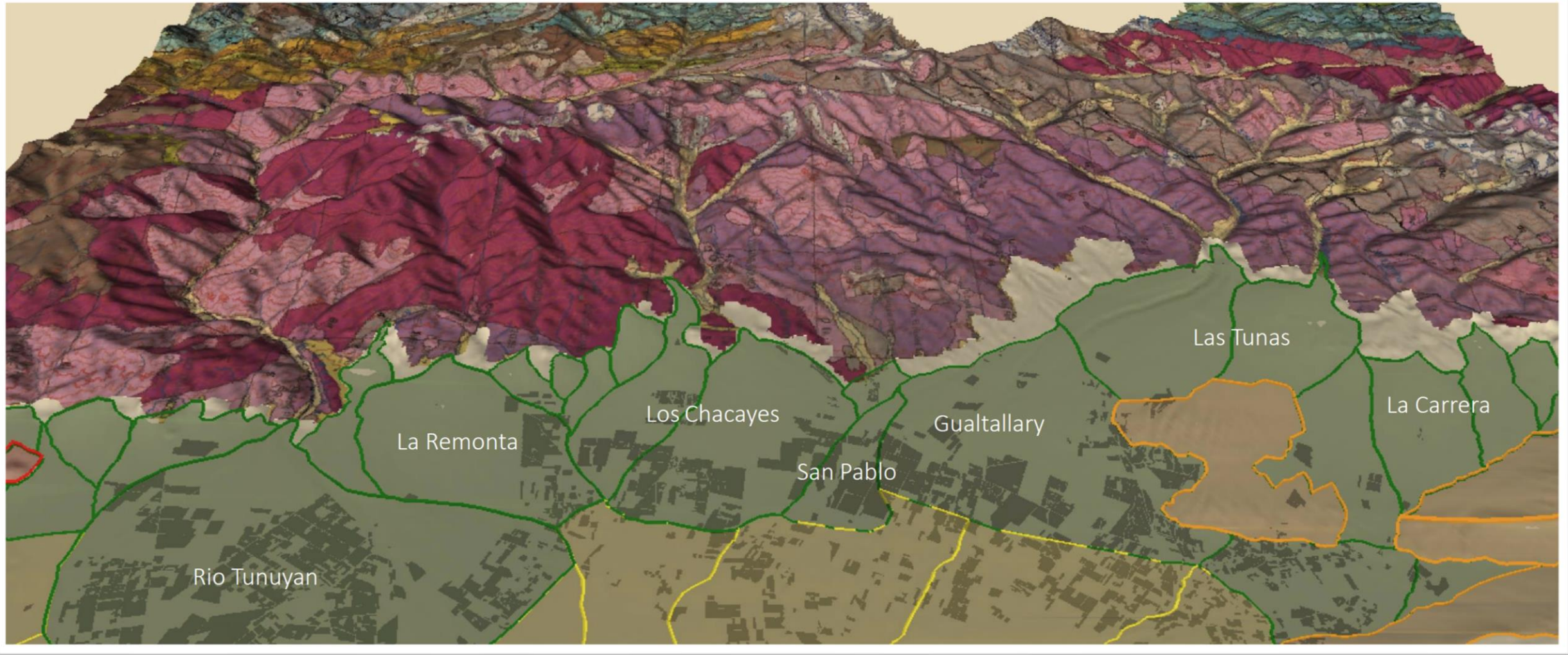
- La 5e génération de la Famille Bordelaise Lurton.
- Connu pour sa passion pour le Sauvignon Blanc, son amour pour le Nouveau Monde avec une approche **Bio & Biodynamic**.
- Plusieurs domaines dans 4 pays:
 - Argentine (Uco Valley) depuis 1996.
 - Chili (Lolol, Colchagua Valley) depuis 1999.
 - France (Gascogne) depuis 1997, (Languedoc-Roussillon) depuis 2008.
 - Espagne (Rueda & Toro) depuis 2002.

CHACAYES: PIONNIERS DANS LA VALLEE DE UCO

- 1996 : Construction de la Bodega
- Situé dans la vallée de Uco à 80km sud de Mendoza
- Située au pied de la Cordillères des Andes à une Altitude de 1100m
- 200ha
- 2016 → Création IG Chacayes



CHACAYES: UN TERROIR EXTREME & UNIQUE



CHACAYES: UN TERROIR EXTREME & UNIQUE

- Climat Semi désertique
- Sols pauvres & bien drainés
- Le terroir très complexe, mélange de sable, de schiste granitique, de dépôts alluviaux et de gros galets (similaire à Pessac Leognan)
- Grosse differences de températures (nuit/jour)
- Des vins très concentrés avec une acidité naturelle
- En haute Altitude le Malbec exprime des arômes floraux



LE CHOIX DU BIO

- Méthodes de culture respectueuses de l'environnement
- Compost : $\frac{1}{4}$ pomace - $\frac{1}{4}$ terre – $\frac{1}{4}$ fumier de poule – $\frac{1}{4}$ fumier de vache
- Contrôle de l'enherbement avec des Moutons





L'ENCEPAGEMENT

- 112 hectares de vignes :
 - 42,5ha - Pinot Gris
 - 21ha - Cab Sauv
 - 20ha - Malbec
 - 20ha - Côt
 - 3ha - Tocai Friulano
 - 2,8 ha - Cabernet Franc
 - 2ha - Sauvignon Blanc
 - 1ha - Viognier



MALBEC VS COT

COT VS MALBEC: RESSEMBLANCE & DIFFERENCE

COT	MALBEC
<p>Cot est plus productive et moins "full bodied"</p> <p>Plus d'acidité et de fraîcheur</p> <p>→ Privilégie la vinification en Amphore pour préserver la fraîcheur aromatique</p>	<p>Malbec: plus concentré, plus riche avec des tannins</p> <p>Full body</p> <p>→ Idéal pour être élevé en barrique, ce qui va lui donner volume et rondeur</p>

LA GAMME PREMIUM

- Vigne: 30 years.
- Rendement: 30 h L/ha
- 70% Malbec, 30% Cot.
- Elevage: 15 mois. 50% barrique & 50% Amphore
- Notes très intenses de fruits noirs, chocolat
- Une bouche complexe, full body avec des tannins souples, marqué par une belle fraîcheur (Altitude)



- 2017 -
97
James Suckling
93
Tim Atkin

2017
PIEDRA NEGRA
GRAND MALBEC
IG LOS CHACAYES



- 2021 -
92
Tim Atkin
92
James Suckling

2021
RESERVE
MALBEC
IG LOS CHACAYES

- Vignes: 20 years.
- 100% Malbec.
- Elevé 10 mois en barrique (3^e usage)
- Nez complexe, baies rouges et notes de poivre
- Une bouche structurée, des tannins bien intégrés et des notes gourmandes. Une belle longueur avec des notes toastées et de chocolat

UNE GAMME FACILE A BOIRE - AU VERRE

- 100% Malbec.
- En cuve béton pendant 6 à 8 mois avec un travail sur les lies fines
- Belle concentration de fruit rouge, notes végétales et de réglisse
- Tannins souples et harmonieux
- La finale est longue avec des notes de baies noires.



- 100% Torrontes
- Macération courte dans le pressoir (bcp d'arôme dans la pulpe) + Pressurage lent, pas d'élevage.
- 2022: Millésimé très tempérée
- Vif, avec une belle attaque. Arôme d'agrumes, d'ananas et de lychee.
- Equilibre entre rondeur et vivacité.
- Finale fleurie

GRAZIE!