

CHACRA

Club des Dégustateurs de Grands Vins

L'excellent trio de la Bodega Chacra de Patagonie!

DEC 4, 2015

On n'a pas l'opportunité de boire côte à côte les trois vins rouges de Pinot Noir de la Bodega Chacra à tous les jours.

C'est pourtant ce que j'ai pu faire le 24 novembre dernier, dans les locaux de l'agence Trialto qui représente ce producteur, en compagnie de plusieurs autres distingué(e)s collègues.

La gamme des vins de Pinot Noir de cette maison, fondée en 2004 par Piero Incisa della Rochetta, comprend trois vins. Le *Barda* est le vin d'entrée de gamme. Le *Cincuenta y Cinco*, élaboré à l'aide de vignes plantés en 1955, représente le milieu de gamme. Le haut de gamme provient évidemment des vignes plantés en 1932, et se nomme le *Trenta y Dos*.

Les vins sont tous élevés sous bois mais sans prendre le dessus sur la matière principale, c'est-à-dire le fruit.

Barda, 2014



Cépage:	100% Pinot Noir
Code #:	111517515
Prix:	29,55\$
Alcool:	13,6%
Sucre:	1.9 gr/litre
Servir:	14-15° Celsius
Carafe:	15-20 min

Un vin à la robe rouge claire légèrement violacée; le bouquet se concentre autour des arômes de framboise et de fraise; la bouche est très fruitée, fraîche et souple, rappelant le style beaujolais à certains égards; se boit très facilement et accompagne bien entre autres les charcuteries et les plats légers de viande rouges et blanches; présentement bien distribué dans le réseau.

Cincuenta y Cinco, 2013



Cépage:	100% Pinot Noir
Code #:	11602867 (SAQ Signature)
Prix:	59,00\$
Alcool:	13,3%
Sucre:	inconnu
Servir:	16-17° Celsius
Carafe:	20 min.

Le rouge rubis moyen avec des reflets violets est la couleur avec lequel se présente ce vin; à l'olfactif, on décèle des notes de framboise, de cerise, de terre et d'épices douces; la bouche suit, souple, droite, avec une très bonne longueur; atypique pour un Pinot Noir mais avec une belle profondeur; un vin encore très jeune à attendre encore au moins 5-6 ans car il sera intéressant de voir ce que le vin livrera alors; à consommer sur des volailles rôties, de la sauvagine, de l'agneau, ainsi que des fromages moyennement affinés; il ne reste plus que 7 bouteilles!

Treinta y Dos, 2012



Cépage:	100% Pinot Noir
Code #:	11602859 (SAQ Signature)
Prix:	114,00\$
Alcool:	13%
Sucre:	inconnu
Servir:	17° Celsius
Carafe:	20 min.

Un vin à la couleur plutôt sombre pour un Pinot noir, soit rubis très foncé; des parfums de cassis, de framboise et de fumée émanent du verre; le vin coule suavement en bouche avec une texture de fruits rouges bien mûrs; belle et longue finale; certes dispendieux mais oh combien délicieux! N'est pas sans me rappeler quelque peu les meilleurs Pinot Noir de la Côte de Nuits; il ne reste malheureusement qu'une bouteille à Montréal et une autre à Québec.