

Bodega Chacra - Pinot Noir 32 Treinta Y Dos - 2023 - rouge



Cette histoire, c'est avant tout l'histoire d'un coup de cœur, d'une émotion et d'un véritable choc esthétique que Piero Incisa della Rochetta vit en 2001 à New-York, lors d'une dégustation à l'aveugle de pinots noirs. Persuadé d'avoir affaire à un grand bourguignon, il s'enthousiasme tout particulièrement pour une bouteille : la surprise est totale lorsqu'il découvre que le vin qui a rallié tous les suffrages est un pinot patagonien, issu de la lointaine vallée du Rio Negro au Nord de la Patagonie !

Le bijou en question, c'est la Bodega Chacra. Et c'est dans ce paysage semi-désertique creusé jadis par un fleuve bien rétréci aujourd'hui, que Piero Incisa della Rochetta s'est installé en 2004. Piero n'est autre que le petit-fils d'une légende italienne du vin, Mario Incisa della Rochetta, fondateur de la Tenuta San Guido à Bolgheri et créateur du mythique Sassicaia. Désireux de s'émanciper de cette illustre dynastie toscane et de voler de ses propres ailes, il décide de traverser l'Atlantique pour s'installer au cœur de cette Patagonie fascinante.

À Mainqué, dans la vallée du Rio Negro, il reprend une ancienne propriété viticole et agricole, héritière d'un système d'irrigation ingénieux conçu au XIXe siècle. Ici, les précipitations sont rarissimes – à peine 200 mm par an – mais le climat froid l'hiver, chaud et lumineux l'été, est constamment ventilé par les vents venus des Andes, qui protègent les vignes des maladies. Sur ces sols complexes, mêlant sables et limons, galets calcaires appelés localement « rodados patagónicos » et argiles rouges riches en oxydes de fer, les anciens avaient eu l'idée de planter le pinot noir. Les vignes, plantées entre 1930 et 1950, sont franches de pied, le phylloxera n'ayant jamais atteint ces terres isolées. Ici, pas de clones mais des sélections massales anciennes, assurant diversité génétique et richesse d'expression.

De cette mosaïque naît la cuvée Treinta y Dos, issue des plus vieilles vignes du domaine, plantées en 1932, véritable joyau de Bodega Chacra. Conduites en biodynamie, ces très vieux pieds de pinot noir offrent de très faibles rendements, avec des jus d'une rare profondeur, vinifiés et élevés pendant 18 mois, pour partie en cuves béton, et pour une bonne moitié en fûts de plusieurs vins, avec une extrême précision.

Le millésime 2023 révèle toute la finesse et l'élégance de ce terroir unique. Le nez séduit par une complexité aérienne et une énergie de tous les instants. On navigue entre l'orange sanguine, la feuille de tabac, le bois de santal, un cocktail de framboise, de mûre sauvage et de groseille,

LA ROUTE *des* BLANCS

Le meilleur des vins blancs et champagnes

complétées par une touche de fraise des bois. L'aération prolonge le plaisir en dévoilant un bouquet floral délicat d'iris, de pivoine et d'œillet rouge.

La bouche est fuselée, portée par une matière soyeuse et des tanins ciselés. L'acidité subtile et parfaitement dosée souligne la pureté du fruit et apporte une tension vibrante. Des notes de réglisse en rétro-olfaction enrichissent l'expérience et accompagnent une finale longue, fraîche et d'une grande précision.

Ce grand pinot patagonien se savoure déjà, carafé, sur des plats subtils comme un pigeon rôti, un magret de canard rosé aux épices douces ou une terrine de gibier. Dans quelques années, il révélera encore davantage de complexité et s'accordera magnifiquement avec des viandes rouges mûrées ou des mets de chasse. Amusez-vous à le servir à l'aveugle : certains penseront Chambolle, d'autres Vosne... très loin de la Patagonie...

©Copyright 2025 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bodega Chacra - Pinot Noir 32 Treinta Y Dos - 2023 - rouge



Dégustation et accords

Robe : Rubis, brillante

Nez : complexe et tonique : orange sanguine, feuille de tabac, bois de santal, un cocktail de framboise, de mûre sauvage et de groseille, fraise des bois, bouquet floral délicat d'iris, de pivoine et d'œillet rouge.

Bouche : fuselée, portée par une matière soyeuse et des tanins ciselés. L'acidité subtile et parfaitement dosée souligne la pureté du fruit et apporte une tension vibrante. Notes de réglisse en rétro-olfaction. finale longue, fraîche et d'une grande précision.

Accords mets-vins : aujourd'hui sur un pigeon rôti, un magret de canard rosé aux épices douces ou une terrine de gibier. Dans quelques années, il révélera encore davantage de complexité et s'accordera magnifiquement avec des viandes rouges mûrées ou des mets de chasse.



Conseils de service

À consommer :

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Température de service : 16° à 17°



Caractéristiques techniques

Appellation : Patagonia

Cépage : Pinot noir