

2024

Notes du millésime

Le millésime 2024 a mis fin à une période de sécheresse sévère au Chili. Sous l'influence du phénomène climatique « El Niño », Puente Alto a vu ses précipitations annuelles passer de 140 mm pour la période 2019-2023 à 592 mm pour le millésime 2024 (juin 2023 - mai 2024), avec des conditions particulières qui ont façonné un profil unique et remarquablement frais pour les vins. Ces précipitations plus importantes ont été réparties de manière idéale : 460 mm sont tombés pendant l'hiver et au début du printemps, reconstituant les réserves d'eau du sol, tandis que 130 mm sont arrivés en mai 2024, juste à la fin des vendanges. Ce timing a permis une récupération hydrique essentielle tout en préservant le cycle végétatif et la maturation des raisins.

Le printemps a été plus frais que d'habitude, avec des températures inférieures à la moyenne d'octobre à décembre 2023. À l'inverse, les températures en janvier, février et mars 2024 ont été supérieures à la moyenne, se situant entre 1,5 et 2 degrés au-dessus des valeurs historiques.

A la suite des fortes précipitations hivernales et du printemps froid, toutes les phases phénologiques ont été nettement retardées. La véraison s'est produite 2 à 3 semaines plus tard que d'habitude pour toutes les variétés, s'achevant à Puente Alto au cours de la première semaine de mars. Les températures ont considérablement baissé tout au long d'avril et de mai, favorisant une maturation lente et optimale qui a préservé l'acidité et la pureté du fruit.

À Puente Alto, les vendanges ont débuté le 25 mars – soit avec deux semaines de retard par rapport au millésime 2023 – et se sont terminées le 3 mai. À Peumo, le Carménère a été récolté entre le 2 et le 10 mai.

Le millésime 2024 se caractérise par son profil de climat frais, offrant un fruit, une fraîcheur et une densité remarquables. C'est un millésime bien équilibré et plein de caractère qui met superbement en valeur le Cabernet Sauvignon.

NOTES



Notes de dégustation

Rouge rubis profond, intense et opaque. Complexe, ample et bien défini, Almaviva 2024 séduit par son profil aromatique pur et précis. Des notes vibrantes de fruits noirs – cassis et mûre – évoluent à l'agitation vers d'élégantes notes d'encens, de cèdre, de sous-bois terreux et d'épices douces. En bouche, le vin révèle un équilibre remarquable entre ampleur et élégance, fraîcheur et maturité, profondeur et persistance. Les tanins sont ronds et bien polis, conférant une structure veloutée qui amplifie le caractère juteux et l'attrait immédiat du millésime. Le vin offre une parfaite harmonie, née d'une combinaison saisonnière atypique, marquée par un été chaud succédant à un printemps froid et précédant un automne frais. Doté d'un volume et d'une tension exceptionnels, Almaviva 2024 capture l'essence du terroir unique de Puente Alto.

Assemblage

Cabernet Sauvignon:	70 %
Carménère:	24 %
Cabernet Franc:	4 %
Petit Verdot:	2 %

Vieillessement en fûts: 18 mois en barriques de chêne français (73% neuf)

2024