



Clos de Los Siete“ (Weinberg der Sieben) ist ein außergewöhnliches und in seiner Art weltweit einmaliges Projekt von sieben französischen Weinfamilien, um gemeinsamen ihren argentinischen Traum zu verwirklichen. Unter Ihnen befinden sich so bekannte Namen wie Michel Rolland sowie die Inhaber der Châteaux Le Gay (Pomerol), Léoville- Poyferré und Malartic-Lagraviere (beide Bordeaux). Sie teilen sich einen Weinberg von 850ha in Tunuyán im Uco-Tal auf 1.000m – 1.200m Höhe, auf dem jeder mit seinen eigenen Reben einen persönlichen Wein erzeugen kann und alle gemeinsam zur Herstellung eines gemeinschaftlichen Weines beitragen. So wurde der Clos de los Siete geboren. Auch wenn jedem Parzelleneigentümer die Auswahl der Rebsorten völlig freigestellt war und sich daher eine interessante Vielfalt ergeben hat, so spielt die Malbec-Rebe mit 60% Anteil an der bepflanzten Fläche - wie zu erwarten war - die Hauptrolle.

Michel Rolland ist der Initiator und großer Motivator dieses Projektes. Er lernte Argentinien bereits 1988 kennen und war sofort von der Stimmung, den Leuten und der Schönheit der Landschaften, aber auch von dem hervorragenden Potenzial Argentiniens als Erzeuger von hochwertigen Weinen angetan. Er gründet mit der Familie Etchart das Projekt Yacochuya in Cafayate und bringt sein Wissen als beratender Önologe bei vielen renommierten Kellereien in Mendoza ein. Dank seiner langjährigen Argentinien-Erfahrung wusste er vom schlechten Zustand vieler Weinberge, ein Handicap bei der Erzeugung von hochwertigen Weinen. So entschloss man sich dazu, die eigenen Wunschtrauben „zu schaffen“. Es wurden junge Reben gepflanzt und auch sonst nichts dem Zufall überlassen.

Die Bodega Monteveijo unter der Leitung von Catherine Péré-Vergé (ebenso Besitzerin von Chateau Le Gay im Pomerol) ist das Weingut im Clos de los Siete, welches 2002 als eines der ersten ihre eigenen Weine erfolgreich auf den nationalen und internationalen Markt brachte. Insbesondere die Weine der Lindaflore-Linie gehören zum Besten, was Argentinien derzeit zu bieten hat. Nach der Handlese in Lattenkisten (15kg) und dem zweifachen manuellen Aussortieren (ohne Einmaischen) werden die Trauben in der Bodega „Monteveijo“ nur durch Schwerkraft weiterbefördert und in neuesten Modellen von rostfreien thermoregulierten Tanks bei kühler Temperatur durch Verwendung von Trockeneis vorgegärt.

Technische Daten

- Rebfläche:** Von dem insgesamt 850ha großen Campo sind ca. 350ha mit Reben bepflanzt, wovon ca. 100ha der Bodega Monteveijo gehören. Anbauhöhe: 1.000m – 1.200m; Parzellengröße: 1-3ha. Pflanzungsdichte: 5.500 Rebstöcke pro Hektar
- Traubensorten:** Chardonnay, Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Es werden ausschließlich eigene Trauben verwendet.
- Produktionskapazität:** 1.500.000 Liter in Tanks und Fässern



Petite Fleur – Torrontés 2014

Ein ungewöhnlicher Torrontés, wie Sie ihn so wahrscheinlich noch nicht probiert haben, denn fast alle Torrontés werden ohne jeglichen Kontakt mit Holz vinifiziert, um die Frische und ausdrucksstarken Fruchtnote nicht zu verfälschen. In diesem Fall wurde aber so intelligent und sparsam mit dem Barriqueausbau umgegangen, dass ein Wein entstanden ist, der die Authentizität nicht verliert, dabei aber eine Eleganz gewinnt, die man einfach mögen muss.

<i>Holzausbau:</i>	10 Monate in französischen Barriques (second use)	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Anbaugebiet:</i>	Cafayate, Salta	<i>Säure/Restzucker:</i>	6,30 / 4,79 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2019		

Petite Fleur – Chardonnay 2015

Ein eleganter Chardonnay, der als kleiner Bruder des beeindruckenden Lindaflor Chardonnay eine schöne Alternative für den täglichen Genuss darstellt. Brillante goldene Farbe. Exotische Früchte und Zitrus in der Nase, reif und cremig am Gaumen mit angenehmer Holznote und langem, harmonischem Finale.

<i>Holzausbau:</i>	12 Monate in französischen Barriques (second use)	<i>Alkoholgehalt:</i>	14,5%
<i>Anbaugebiet:</i>	Tunuyán - Valle de Uco, Mendoza	<i>Säure/Restzucker:</i>	5,00 / 1,60 g/l
<i>Trinkreife:</i>	bis 2020		

Lindaflor - Chardonnay 2015

Ein unglaublicher Chardonnay, den sie so schnell nicht vergessen werden. Er gehört seit seinem ersten Jahrgang 2005 zu den wenigen wirklichen Top-Chardonnays Argentiniens. Attraktive, fast goldene Farbe. Beeindruckt durch seinen betörender Cocktail von tropischen Früchten in der Nase, ohne dass jedoch erfrischende Zitrusnoten und Mineralität zu kurz kommen würden. Reif und cremig am Gaumen mit angenehmer Holznote und langem, harmonischem Finale. Der Wein zeigt das volle Potenzial des Terroirs und die außergewöhnliche Sorgfalt bei der Vinifizierung.



<i>Rebsorten:</i>	100% Chardonnay
<i>Anbaugebiet:</i>	Vistaflores - Valle de Uco, Mendoza
<i>Alkoholgehalt:</i>	15,0%
<i>Säure/Restzucker:</i>	5,00 / 1,73 g/l
<i>Holzausbau:</i>	12 Monate in teilweise neuen französischen Barriquefässern
<i>Trinkreife:</i>	bis 2020
<i>Produktionsmenge:</i>	ca. 10.000 Flaschen/Jahrgang