

JESSICA'S BLOG: EARTHQUAKE AND A NEW CHILEAN BOMB!

December 14th, 2011



I just came back from an amazing trip to Chile. What a wonderful country!

However, with my legendary luck, I experienced a 5.6 Richter earthquake while being there. I really thought I was going to die! But for the Chilean, these kinds of events are pretty common, so there was nothing to be worried about.

During the week, we tasted more than 250 wines and visited around 20 producers. I fell in love with many wines, like the ones from De Martino winery and the new project of Irene Paiva called “i Wines.” But my true revelation was Viña VIK, an outstanding vineyard located in Millahue, Chile.

VIK is the family name of the Norwegian owner, Alexander Vik. What a fascinating man! We met the very same evening as the earthquake, and let me tell you, his life is pretty similar to that of James Bond himself. In his youth, Alexander was already a golf champion. He holds an economics degree from Harvard University, where he met his wife. After, he rapidly became a billionaire dealing on Wall Street. Believe it or

not, he took the time to make four kids on top of it. Oh, and I forgot to mention that he almost died in 1997 in a huge avalanche while heliskiing. Unfortunately, two of his colleagues perished, but him remained. Now, Alexander Vik lives for a new dream: making a top red wine, similar to a first Bordeaux Grand Cru, but produced in a much bigger quantity.

Since 2005, he invested a real fortune to find the perfect place for his new vineyard. With the great expertise of Patrick Valette (former owner of Château Pavie in Bordeaux), they decided to buy a huge piece of land right beside Lapostolle, renowned for the superb wine Clos Apalta, supervised by the famous oenologist Michel Rolland.

Chile is known for its great climate, and of course, they don't have any trouble with phylloxera. None the less, at VIK, up to 330 hectares are planted with only varietals with rootstocks. The result is simply amazing for such a young wine. VIK is considered to be the first "holistic winery" because they believe that "the whole is greater than the sum of its parts," just like Aristotle's philosophy.

During dinner, we tasted the first cuvee of the winery: 2009. Exceptional. We also tasted the 2010 vintage, a blend of Cabernet Sauvignon (50%), Carménère (35%), Cabernet Franc (6%), Merlot (5%) and a touch of Syrah (4%). For such young vines, I was absolutely blown away. What a density of fruit and great concentration. 2010 spent about 22 months in new French oak barrels. This wine is very dense with hints of floral notes, liquorice and pepper. While blind tasting it, you really think that it's a red from Bordeaux, from a warmer vintage. Powerful, yet very fresh and balanced, the finish is a little heavier than the 2009, but it will evolve so well in time. For \$100 a bottle, this is worth 95 points.

Keep your eyes open, because 2011 will surely be exceptional; we had the chance to taste each parcel, and it was very promising.

VIK is certainly the new star of Chile!

French: TREMBLEMENT DE TERRE & UNE NOUVELLE BOMBE CHILIENNE!

Je reviens tout juste d'un périple remarquable au Chili. Quel superbe pays!

Avec ma chance légendaire, j'ai expérimenté un tremblement de terre de 5,6 sur l'échelle de Richter. Sincèrement, je croyais mourir, mais pour les chiliens, ce genre d'évènement arrive fréquemment donc il n'y avait pas de quoi s'inquiéter.

Pendant la semaine, nous avons dégusté plus de 250 vins et visité environ 20 producteurs. Je suis tombée en amour avec les vins du Domaine De Martino et j'ai particulièrement apprécié le nouveau projet d'Irene Paiva nommé 'i Wines'. Mais le vin qui m'a le plus épaté fut sans aucun doute la grande cuvée de Viña VIK qui est situé à Millahue au Chili.

VIK fait référence au nom de famille du propriétaire norvégien; Alexander Vik. Un homme tout simplement fascinant! Je l'ai rencontré lors du tremblement de terre et laissez moi vous dire qu'il a une vie similaire à celle de James Bond, toujours remplie de péripéties rocambolesques. Adolescent, Alexander était déjà champion de Golf. Il a gradué en Économies à la prestigieuse Université d'Harvard où il a rencontré sa femme. Par la suite, il est rapidement devenu milliardaire en travaillant à Wall Street. Croyez le ou non, il a même trouvé le temps de faire 4 enfants. Oh, et j'oubliais de vous dire qu'Alexander est un sportif redoutable et qu'il a faillit périr dans une avalanche en 1997 lorsqu'il faisait du Héliiski. Malheureusement, ses deux collègues sont décédés mais lui a survécu à cette terrible tragédie. Désormais, Alexander VIK n'a qu'un rêve en tête ; créé une cuvée aussi grandiose qu'un grand cru classé de Bordeaux mais produit en grande quantité!

Depuis 2005, il a investi une vraie fortune en recherche pour dénicher l'endroit parfait pour son vignoble. Avec l'expertise de Patrick Valette (ancien propriétaire de Château Pavie à Bordeaux), ils ont décidé d'acheter un superbe terrain à Millahue au Chili situé à côté du prestigieux domaine Lapostolle que l'on connaît pour sa grande cuvée Clos Apalta faite par le célèbre œnologue Michel Rolland.

Le Chili est reconnu pour son climat exceptionnel sans problème de phylloxéra. Malgré cela, les 330 hectares sont plantés avec des porte-greffes au lieu d'être en plant direct (c'est-à-dire en franc de pied). Le résultat est absolument renversant pour de si jeunes vignes. VIK s'identifie comme le premier vignoble 'holistique' car ils croient que « le tout est plus que la somme de ses parties. », citation d'Aristote.

Nous avons dégusté la première cuvée du domaine issue du millésime 2009 ainsi que leur 2010. Je ne m'attendais jamais à ça, le résultat est remarquable pour de si jeunes vignes. L'assemblage bordelais du millésime 2010 est composé de Cabernet Sauvignon (50%), de Carménère (35%), de Cabernet Franc (6%), de Merlot (5%) et d'une touche de Syrah (4%). Quelle belle densité du fruit supportée par une excellente concentration de la matière. Il a séjourné environ 22 mois en fût de chêne français. Robe pourpre assez dense sur un nez de fleurs sauvages, de réglisse et de poivre noir. Lorsqu'il est dégusté à l'aveugle, on croirait boire un rouge bordelais provenant d'un millésime chaud. Puissant et à la fois frais et équilibré, la finale est plus soutenue que celle du 2009. Il évoluera bien à travers le temps. Pour 100 US\$ par bouteille, il récolte 95 points.

Gardez les yeux ouverts car le millésime 2011 sera réellement exceptionnel. Nous avons eu la chance de déguster toutes les parcelles individuellement et je suis bien excitée de voir le résultat final.

VIK est sans aucun doute la nouvelle star du Chili. Tentez l'expérience vous aussi.

Jessica Harnois lives in Montreal and is president of the Canadian Association of Professional Sommeliers. www.jessicaharnois.com