

Espagne
Castilla y Leon

A
L
F
R
E
D
O

M
A
E
S
T
R
O



Almate Tempranillo 2018

Comme beaucoup de vins aux doses de soufre réduites, ce vin à besoin d'être aéré. C'est alors que le côté pivoine, rose, et la dimension aromatique d'une vendange entière se dévoile. Une bouche qui se montre harmonieuse avec une trame assez bien définie. Le style est plus sur jus de plaisir que de consistance mais le style est fringant et l'ensemble bouche est digeste.

Informations Techniques

Cépages	100% Tinta del Pais (Tempranillo)
Région	Castilla y Leon
Appellation	Vino de la Tierra de Castilla y Leon
Altitude	670 m
Vignobles	Nava de Rosa (Burgos) et Valtiendas (Segovia)
Climat	450 mm de pluie par an
Irrigation	Non
Age des vignes	70 ans
Sol	Granite sableux, Argile
Culture	Raisonnée, peu interventionniste
Vinification	Vendanges manuelles, levure indigènes. Foulage et égrappage avant fermentation parcellaire en cuve inox pendant 12 à 15 jours.
Elevage	100% cuve inox, soutirages réguliers pour éclaircir le vin. Non collé, non filtré.
Alcool	14,50%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	1 à 5 ans
T° de service	15 - 16 °C
Production	20 000 Bouteilles

Sélection Olivier Poussier

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Ribera del Duero

Ce n'est que qu'au 19^e siècle, avec la création du domaine Vega Sicilia que cette région fut identifiée comme une région de prime importance pour la viticulture mais ce n'est que dans les années 1980 avec le domaine de Pesquera et son créateur visionnaire Alejandro Fernández qu'elle allait être identifiée comme une région viable pour la culture de la vigne et la production de vin. Ce n'est qu'en 1982 que la Ribera del Duero obtint son statut de DO et que les investisseurs accourent pour le meilleur mais aussi parfois pour le pire. À cette époque, il y avait une vingtaine de domaines mais aujourd'hui on en compte environ 282 domaines, 8255 viticulteurs qui se partagent 22320 hectares de vignes. En une décennie, (1990-2000), l'encépagement de la région allait bondir de 36% et les gros bras de la viticulture espagnole et internationale firent leur apparition (Torres, Freixenet, la Rioja Alta, Chapoutier, Michel Rolland). La grande majorité des vins de la DO sont des vins denses, concentrés, extraits avec des élevages longs en bois neufs souvent avec une proportion de bois américains et s'ils font le bonheur des critiques et des consommateurs américains, ils sont souvent considérés par les Européens comme une caricature du vin même si leur qualité intrinsèque est indéniable. Les vins doivent être élaborés avec un minimum de 75% tempranillo (tinto vino), le reste pouvant être du merlot et du cabernet sauvignon. Si la garnacha tinta, le malbec ou l'abilo (un cépage blanc) sont utilisés, ils ne doivent pas dépasser 5% de l'assemblage.

Alfredo Maestro

Le parcours d'Alfredo Maestro n'est pas banal, le personnage, haut en couleur, non plus. C'est en 1998 que commence l'aventure pour le domaine qui porte son nom quand cet autodidacte amorça un retour aux sources pour s'installer à Peñafiel en Ribera del Duero pour y planter ses premiers vignobles. Ses premières expériences de vigneron se firent avec des raisins achetés puis avec ceux de ses vignobles. Mais les résultats, les contraintes de la DO et les pratiques vitivinicoles en usage ne lui convenaient pas. Le parcours de ses 14 ans de travail, il le résume ainsi : « Beaucoup, beaucoup d'erreurs, des vins qui pouvaient être raisonnablement bu mais rien de plus. Toutes les élaborations étaient basées sur une base d'œnologie chimique: soufre, acides, enzymes, extracteurs de couleurs, fixateurs de couleurs,



filtres, stabilisants, etc.... tout ce qu'on trouve dans les livres d'œnologie modernes ». Il se rend alors compte que le vin doit refléter fidèlement l'origine des raisins dont ils proviennent et il élimine petit à petit tous les produits exogènes lors des élaborations, des élevages et même la mise en bouteilles et l'usage du bois se fait avec parcimonie. Pour faire simple Alfredo élabore du vin nature à partir de vignobles en agriculture biologique ou biodynamique sans ajout de soufre même à la mise. Il s'est aussi affranchi des contraintes de la DO, Ribera del Duero et va chercher dans d'autres régions environnantes (Cigales, Castille et Léon, Sierra de Credo, Valtiendas, Madrid etc) des raisins d'autres cépages que ceux de la Ribera. Cépages comme la grenache grise ou la ganarcha tintorea et il produit aujourd'hui une quinzaine de cuvées qu'il proclame, non sans un brin d'humour mais aussi de fierté, comme faisant partie de la DO Alfredo Maestro.

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr