

Espagne

Ribera del Duero



Alonso del Yerro 2016

Une jolie robe rubis foncé de belle intensité. Le nez se montre frais marqué par une empreinte fusain et graphite. Le nez est complexifié par un boisé luxueux mais pas impactant sur le fruit. Le nez est mur sans une trace de fruit cuit. La bouche se montre charnue dans un style et une texture fraîche et sapide. C'est un style plus sévère dans un profil, plus bordelais mais sans excès de bois.

Informations Techniques

Cépages	100% Tempranillo (Tinta del Pays)
Région	Ribera del Duero
Appellation	DO Ribera del Duero
Altitude	800 - 840 m
Climat	Continental
Irrigation	Non
Age des vignes	Plantées en 1989
Densité de plantation	4 000 Pieds / Ha
Rendements	3 Tonnes / Ha
Sol	Calcaires, Argiles rouges, surface gravelo-
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levure indigènes. Egrappage, fermentation lente en cuves inox. Macération de 18-28 jours. Remontages et pigeages.
Elevage	12 mois en barriques françaises, 10% neuves.
Alcool	14,00%
Acidité	4,51 g/l
Sucre Résiduel	1,4 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	60 000 Bouteilles et 500 Magnums

A
L
O
N
S
O

D
E
L

Y
E
R
R
O



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

Même si la viticulture dans cette région date de la période romaine, elle a pendant longtemps pas eu la réputation de la Rioja. 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. On se demande pourquoi aussi tard alors que de l'autre côté de la rivière Duero (Douro), se situait une des plus importantes régions viticoles du monde au Portugal. 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 et qui vinifient 88801 tonnes de raisins (2018, source: The Wines of Northern Spain). En une décennie, (1990-2000), l'encépagement de la région allait bondir de 36%. 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. 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'albilo (un cépage blanc) sont utilisés, ils ne doivent pas dépasser 5% de l'assemblage.

Alonso del Yerro

Le domaine Viñedos Alonso del Yerro a été créé en 2002 par Javier et Maria Alonso del Yerro. Il se situe à Roa sur la propriété de San Marta dans la région de Burgos en Ribera del Duero. Les vignobles ont été plantés fin des années 1980 avec le cépage tempranillo (tinta del pais) et s'étendent sur 26 hectares à une altitude entre 800 et 840 mètres au-dessus du niveau de la mer sur d'argile rouge et de sable pierreux qui recouvrent un substrat de calcaire. Le vignoble divisé en 4 parcelles: El Quinto de Pedro, Santa María, Viña Montserrat y Pago de los Majores, chacune d'entre elle ayant des sols et des orientations différentes, afin d'apporter le maximum de complexité aux vins. Chaque parcelle fait référence à un membre de la famille.

En 2002, Javier et Maria s'attachèrent les services de Stéphane Derenoncourt (qui est toujours consultant aujourd'hui) et de Claude Bourguignon dont la connaissance de sols, très hétérogènes en Ribera, fut d'un précieux secours pour définir les parcelles qui sont vinifiées séparément. Le premier millésime du domaine fut 2003. Les élevages se font en fûts de chêne français mais avec une proportion de bois neuf qui ne dépasse pas les 15-20%. Le domaine produit deux vins, Alonso del Yerro et Maria qui n'est élaboré que dans les bons millésimes. Les raisins qui entrent dans la composition du Maria proviennent de 2 parcelles, la première est plantée sur un sol argileux crayeux et l'autre sur un sol graveleux crayeux et depuis 2007, sous l'impulsion du nouveau maître de chai, Lionel Gourgues, la fermentation se fait en foudres et l'élevage et la malolactique en fûts de chêne. L'utilisation de la micro-oxygénation et du bâtonnage sont utilisés pour dompter la tannicité des vins particulièrement marquée dans cette région. Les vins sont élégants, avec des notes de graphite dans un profil bordelais. Le domaine possède aussi une propriété de 9 hectares de vieilles vignes plantées en 1930 dans la région viticole de Toro depuis 2007.



« 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