

Espagne

Ribera del Duero

D
O
M
I
N
I
O

D
E
L

A
G
U
I
L
A



Reserva Tinto 2018

Une belle robe intense et opaque. Une palette aromatique qui se montre précise avec un nez qui dévoile la pleine maturité du cépage tempranillo, le tout avec une jolie tension et de la fraîcheur. C'est un nez juste avec une pointe graphite, fusain et minérale qui lui communique une superbe profondeur. Le boisé souligne le tout avec une pointe lactée qui n'impacte pas la fraîcheur du fruit. La bouche confirme cette densité. Beau volume de bouche. Une belle sève de tanin poudrée apporte une allonge et vraie persistance. C'est un vin harmonieux qui a toutes les capacités de bien évoluer.

Informations Techniques

Cépages	95% Tempranillo (Tinta del Pais), 5% Grenache, Bobal, Albillo Mayor
Région	Ribera del Duero
Appellation	DO Ribera del Duero
Altitude	880 m
Vignobles	La Aguilera
Climat	Continental
Irrigation	Non
Age des vignes	plus de 85 ans
Densité de plantation	2 000 Pieds / Ha
Rendements	3 Tonnes / Ha
Sol	Calcaire, argile rouge à surface gravo-sableuse
Culture	Biologique
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Vendange entière, Foulage au pieds. fermentation lente en cuves béton, macération 18-28 jours.
Elevage	27 mois en barriques françaises. Vin non collé, non filtré. Mis en bouteille en février 2021.
Alcool	14,00%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	15 000 bouteilles

Sélection Vignobles du Monde

97 /100 R. Parker – Wine Advocate

« 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



Dominio del ¹⁰¹Águila



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.

Dominio del aguila

Si on voulait résumer la Ribera en quelques lignes on pourrait dire : d'abord, il y eut Vega Sicilia puis vint Pesquera et Peter Sissieck de Dominio de Pingus qui consacreront la prééminence du tempranillo dans la région. Maintenant il faudra aussi compter sur Jorge Monzón du domaine de Dominio del Aguila qui amorce un nouveau virage pour la Ribera avec ses vignobles de vieilles vignes souvent pré-phyllloxérique plantés à une altitude de 830-880 mètres dans la région d'Aguilera. Bien que plantés majoritairement en tempranillo (tinta del país), les vignobles sont en fait complantés avec du cariñena (carignan), du blanca del país, de la garnacha, du bobal pour les rouges et du Bruñal, de l'albilo major, du moscatel et de la malvasia pour les blancs. Et Jorge joue avec toutes ces variétés pour produire une gamme de vins, rouges, rosés et blancs.

Du rarement vu dans la Ribera del Duero qui se concentre majoritairement sur les rouges extraits et boisés aux antipodes des vins de Monzón. La viticulture est biologique et les traitements sont majoritairement effectués à base de plantes et d'algues. Le chai n'est pas banal non plus car Jorge et Isabel, sa femme, travaillent dans une vieille ferme restaurée du 17^e siècle avec une cave du 15^e siècle. Quand on demanda à Jorge s'il utilisait des grands contenants, il nous invita, avec un large sourire, à descendre dans la cave. Dans une telle cave, sculptée dans la pierre, entrer des demi-muids serait comparable à essayer de faire rouler un 30 tonnes sur une voie vicinale. Même le passage des barriques doit relever du contorsionnisme. Les raisins sont égrappés, foulés aux pieds pour produire 3 vins rouges, Picaro del Aguilar, Dominio de Aguilar reserva, et Penas Aladas Gran Reserva dont la production est inférieure à 1000 bouteilles. Le blanc, Albilo Viñas Viejas, élaboré avec de l'albilo mayor est vinifié à la Bourguignonne avec une intense réduction sur les lies. En plus de produire ses propres vins, Jorge et Isabel fournissent certains des meilleurs producteurs de la région en raisins comme Vega Sicilia et Dominio de Pingus.



« 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