

# VALADE & TRANSANDINE Vignobles du monde

Région

Elevage

Appellation

## Espagne Ribera del Duero



#### Sélection Vignoble du Monde

94/100 R. Parker – Wine Advocate







### Pícaro del Águila 2021

Le Pícaro del Águila Tinto 2021, porte d'entrée du domaine, surprend par sa maturité et sa rondeur. Il se distingue par des tanins veloutés et polis, offrant une texture soyeuse en bouche. Accessible, il est remarquablement bien construit et sérieux, très sérieux pour une telle cuvée. Le nez dévoile un fruit défini par un côté sanguin, juteux, fruité, épicé et frais, avec des notes de fruits noirs sauvages rappelant le maquis. La bouche est étoffée, charnue, avec une belle sève de tanin, tout en restant cohérente et bien rassemblée. Le fruit est omniprésent et apporte beaucoup de gourmandise.

#### Informations Techniques

95% Tempranillo (Tinta del Pais), 5% Grenache, Cépages

> Bobal, Albillo Mayor Ribera del Duero DO Ribera del Duero

800 - 900 m Altitude La Aguilera Vignobles Climat Continental Irrigation Non

Entre 30 et 60 ans Age des vignes Densité de plantation 2 000 Pieds / Ha Rendements 4 Tonnes / Ha

Sol Calcaire, argile rouge à surface gravelo-sableuse Culture

Biologique

Vinification Vendanges manuelles, levures indigènes.

Vendange entière, fermentation lente en cuves béton, macération 18-28 jours. Fermentation

malolactique en barriques.

12 à 15 mois en barriques françaises (15%

neuves). Non collé, non filtré.

14,00% Alcool Sucre Résiduel < 3 g/1

Durée de garde Plus de 10 ans 16 - 18 °C T° de service

Production 60 387 Bouteilles, 1 968 Magnums

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









#### Ribera del Duero

Même si la viticulture dans cette région date de la période romaine, elle n'a pendant longtemps pas eu la réputation de la Rioja. Ce n'est que qu'au 19ème siècle, avec la création du domaine Vega Sicilia que cette région fut identifiée comme une région de première 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. 8255 viticulteurs se partagent 22320 hectares de vignes et vinifient 88801 tonnes de raisins (2018, source: The Wines of Northern Spain). Il est évident que certains domaines se sont installés plus par intérêt financier que pour profiter des conditions exceptionnelles de la région pour la viticulture et pour l'élaboration de grands vins. 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.

#### Dominio del Águila

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 consacrèrent 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-phylloxérique plantés à une altitude de 830-880 mètres dans la région d'Aguilera. Bien que plantés majoritairement en tempranillo (tinta del pais), les vignobles sont en fait complantés avec du cariñena (carignan), du blanca del pais, 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 17e siècle avec une cave du 15e 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 réserva, et Penas Aladas Gran Reserva dont la production est inférieure à 1000 bouteilles. Le blanc, Albilo Viñas VieJas, élaboré avec de l'albilo mayor (à ne pas confondre avec l'albilo real) est vinifié à la Bourguignonne avec une intense réduction sur les lies. Il produit aussi un rosé, Picaro del Aguila Clarete qui amorce un retour aux sources de cette région traditionnellement consommatrice de Rosados plutôt de que rouges sur-boisés et sur-extraits (climat oblige). 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.