



## Samedi 8 mai dégustation de vins espagnols

*Plus habituée aux vins français, La Maison des Vins reste néanmoins ouverte aux autres grandes régions vinicoles du monde et s'intéresse naturellement aux grands terroirs méditerranéens.*

*Une participation aux frais de 10€ vous sera demandée pour la dégustation des vins mythiques de la bodega VEGA-SICILIA (1 verre de 4 à 5cl de Alion, Pintia et Vega-Sicilia Unico soit trois verres au total).*

### 1) dégustation découvertes

#### BLANC

Prado Rey, Verdejo 2008 – DO Rueda 7,75 €

#### ROUGES

Madax organic 2008 – Jumilla 6,75 €

Finca Antigua, crianza – DO La Mancha 7,95 €

Jimenez Landi, Bajondillo 2009 – DO Mentrída (Madrid) 8,50 €

Torre de Barreda, Tempranillo 2009 – M. de Toledo (Castilla y Mancha) 8,75 €

Torre de Barreda, Amigos 2005 – M. de Toledo (Castilla y Mancha) 11,75 €

Buil & Gine, ginegine 2007 – DOQ Priorat 13.50 €

### 2) Vins mythiques de VEGA-SICILIA

Pintia 2006 – DO Toro 37,00 €

Alion 2006 – DO Ribera del Duero 45,00 €

Vega-Sicilia Unico 1991– DO Ribera del Duero 200,00 €

*Possibilité de verres supplémentaires de 5cl de Vega-Sicilia (15€), Alion(5€) ou Pintia (5€).*

## A vos agendas

**12 et 13 juin** prochain dégustation avec la participation de deux vignerons

*Gerald Vallée Saint Nicolas de Bourgueil*

*J-C Comor Domaine Les Terres Promises Provence*

**Dégustation Samedi de 10h00 à 18h30**

**À La Maison des vins 3 rue du Loutrier 1170 Bruxelles 02 660 18 94 [www.maisondesvins.be](http://www.maisondesvins.be)**

**Prado Rey, Verdejo 2008 – DO Rueda**

7,75 €

Rueda est une petite appellation située à l'ouest de Valladolid, proche de la Ribera del Duero. Si, historiquement, elle était connue pour ses vins traditionnels proches du Xéres, c'est grâce à ses blancs et tout spécialement ceux issus du cépage aromatique Verdejo qu'elle fait parler d'elle actuellement. Ce cépage propre à l'appellation donne des vins généralement frais.

**Madax organic 2008 – Jumilla VIN NATURE**

6,75 €

Jumilla est une appellation au nord de Murcie (sud-est de la péninsule). Jusqu'à très récemment, on y produisait que des vins trop forts et peu intéressants. Mais grâce à une récolte plus précoce et une vinification plus rigoureuse, le monastrell (mourvèdre en espagnol) peut y donner des vins aromatiques. Le Madax en est un bon exemple. Ce vin nature rafraichissant révèle des arômes de banane et de rafles mûres.

**Finca Antigua, crianza – DO La Mancha**

7,95 €

La Mancha, c'est une immense appellation (200 000 hectares) dédiée jusqu'au début des années 2000 aux seuls vins de quantité. Depuis lors, un développement qualitatif considérable a également émergé dans la région. La présente cuvée est un crianza. Cela signifie qu'il s'agit d'un vin âgé de minimum 2 ans après la vendange, et qui a passé au moins 6 mois (12 en Rioja et en Ribera del Duero) en fût. Le Finca Antigua, lui, est resté 12 mois en fût français et américains. Il est composé de 60 % de Cencibell (nom local du tempranillo), de 20 % de cabernet-sauvignon, de 15 % de merlot et de 5 % de syrah. C'est un vin moderne avec un boisé encore présent.

**Jimenez Landi, Bajondillo 2009 – DO Mentrída (Madrid) BIODYNAMIE**

8,50 €

Au nord de Toledé, Mentrída est une appellation assez étendue (+/- 9500 hectares) dont la partie nord (la plus proche de Madrid) présente le meilleur potentiel. Le Domaine Jimenez-Landi fait partie des quelques propriétés qui sortent qualitativement du lot. Les 27 hectares sont gérés en biodynamie. Les récoltes précoces permettent d'éviter une maturité excessive des raisins, de même que les sous-sols pauvres plutôt sableux contribuent à la recherche de finesse et d'élégance. La cuvée Bajondillo (80 % de grenache, 10 % de syrah complétés de cabernet-sauvignon et de merlot) vieillie 5 mois en foudres neufs français se révèle magnifiquement fruitée et gouleyante.

**Torre de Barreda, Tempranillo 2009–Montes de Toledo (Castilla y Mancha)**

8,75 €

**Amigos 2005–Montes de Toledo (Castilla y Mancha)**

11,75 €

Encore une démonstration de la frénésie du monde vinicole espagnol ces dernières années. Au sud de Madrid, à proximité de l'appellation La Mancha, Montes de Toledo n'est pas véritablement une appellation (sauf pour l'huile d'olives), néanmoins de jeunes vigneron y réalisent des vins raffinés. De très longue date, la famille De Barreda possède de nombreux hectares de vignes. Dans les années 70, le domaine avait déjà été fortement réorganisé et modernisé mais c'est seulement depuis 1999 que la jeune génération produit ses vins très qualitatifs.

Souple, plein de fruits mûrs, rond avec des tanins suaves, le Tempranillo 2009 est élevé 4 mois en fût français et américains. Plus structurée, longue en bouche avec de beaux tanins, la cuvée Amigos 2005 présente un bel équilibre. Elle reste 12 mois en fût et est issue d'un assemblage de 80 % de cencibell (tempranillo), 10 % de syrah et 10 % de cabernet-sauvignon.

**Buil & Gine, ginegine 2007 – DOQ Priorat**

Le domaine Buil & Gine est installé en Catalogne, dans la province orientale de Tarragone. Ces 20 dernières années, un développement qualitatif spectaculaire a conduit aux « nouveaux vins du Priorat ». Ceux-ci ont accédés, depuis 2002, à la classification des vins de plus haute qualité « DOCa », qui ne concerne que le Priorat et la Rioja. Les terroirs schisteux du Priorat bénéficient de la fraîcheur de l'altitude et de la brise maritime de la méditerranée. Minérale, fraîche et épicée, la cuvée ginegine est élaborée à partir de vieilles vignes de grenache et de carignan, soient les cépages majoritaires de l'appellation.

# Les vins de VEGA SICILIA - DO Ribera del Duero et DO Toro

Pour la seconde partie de cette dégustation, *La Maison des Vins* vous donne l'opportunité d'accéder aux vins de Vega Sicilia. Parmi ceux-ci, LA CUVÉE UNICO EST CONSIDÉRÉE COMME LE PÉTRUS OU LA ROMANÉE CONTI DE L'ESPAGNE. Le vocabulaire des spécialistes en dit long : « la propriété du perfectionnisme absolu » (H. Johnson & J. Robinson) ; « le rouge le plus prestigieux et le plus onéreux d'Espagne » (H. Johnson) ; « le mythique Vega Sicilia », « le célebrissime, le plus fameux vin d'Espagne » (RVF). Dans un article intitulé *Deux géants dans l'arène*, la RVF (nov. 2008) n'a pas hésité à le mettre face à Cheval Blanc lors d'une dégustation verticale.

Sans se revendiquer bio, le domaine est très attentif au terroir. Le sol calcaire donne de la complexité et du soyeux à ce vin composé à 80 % de tinto fino (nom local du tempranillo) complété de cabernet-sauvignon, de merlot et de malbec. Les rendements sont limités à 20 hl/hectare. Fait remarquable, le Vega Sicilia Unico est élevé 7 à 10 ans, notamment en foudre et en barrique. Exposées au nord, les vignes plantées à 780 m d'altitude, subissent l'amplitude thermique extrême de la Ribera del Duero (-20 à 42° au cours de l'année et des nuits estivales très fraîches). Une pinède protège les ceps des vents froids et la taille en gobelets des tinto fino permet de garantir une humidité suffisante l'été. Traditions et technologie sont à l'apogée dans ce domaine né en 1864. Vega Sicilia a racheté Alion en 1997 pour produire ses cuvées 100 % tinto fino. Les élevages sont moins longs mais le terroir, l'exposition et le soin accordé sont identiques. Quant à Pintia, il est produit dans le même esprit, dans l'appellation voisine Toro à environ 250 km au nord-ouest de Madrid. Ces deux vins ne sont en aucun cas des Vega Sicilia de seconde catégorie mais aussi des vins de garde majestueux de puissance et d'équilibre qui ne souffre pas la comparaison lors de nos dégustations à l'aveugle faces aux plus grands vins de France.

## Commentaire de dégustation

« Nez frais, racé et intense. La complexité s'exprime sur une large palette: corbeille de petits fruits rouges et noirs, touche de cuir et de réglisse, confit de cassis et de sureau, champignons des bois... Le vin est très concentré et fruité. Il reste intense du début à la fin. Le glycérol accompagne généreusement l'acidité magnifique qui donne force et vigueur à l'ensemble. La très longue persistance prouve le grand millésime. » (cf. D. Fornage, Vinothèque Nobilis, Suisse).



**Dégustation Samedi de 10h00 à 18h30**

**À La Maison des vins 3 rue du Loutrier 1170 Bruxelles 02 660 18 94 [www.maisondesvins.be](http://www.maisondesvins.be)**