



La prestigiosa revista LA REVUE DU VIN DE FRANCE, la más antigua del mundo (1927), publicó recientemente una cata de vinos españoles "Las variedades de uva originales que hacen los grandes de España", por Alexis Goujard. En ella Valenciso obtiene un gran resultado, 16/20.

LES CÉPAGES ORIGINAUX QUI FONT LES GRANDS D'ESPAGNE

Luis Valentín y Carmen Enciso producen un solo vino tinto en Ollauri, en el norte de la Rioja alta. Un tempranillo despalillado, envejecido 15 meses en barrica después 2 años en botella, Muestra una gran delicadeza. Una materia concentrada engastada en taninos suaves y una persistencia armoniosa llena de sabores. Un bello vino de guarda.

La mencia, le merenzao, l'albariño, la treixadura en Ribeira Sacra, le sousón en Ribeiro, le verdejo en Rueda, la garnacha (grenache) à Madrid... En rouge comme en blanc, l'Espagne regorge de cépages autochtones qui composent des vins à forte identité. Découvrez ici quelques-uns de ces spécimens rares.

@agoujard

16/20

■ VALENCISO

Rioja Reserva 2006

22 €

Rouge. Luis Valentin et Carmen Enciso ne produisent qu'un seul rouge à Ollauri, au nord de la Rioja Alta. Un tempranillo égrappé, élevé 15 mois en barriques puis deux ans en bouteilles. Il se montre d'une grande délicatesse. Une matière concentrée sertie de tanins doux et une longueur harmonieuse haute en saveurs. Un beau vin de garde.

16/20

■ ZERBEROS

Vino de la Tierra de Castilla y León Del Tiemblo 2010

25 €

Rouge. Grenache orienté nord sur des sols granitiques, à peine un

tiers de la vendange est égrappée. Un nez bien marqué par le végétal noble de la vendange entière apportant beaucoup de complexité et de fraîcheur. L'élevage est parfaitement géré mettant en valeur l'équilibre entre la finesse de la chair et la tension du terroir. Il vieillira tranquillement en cave. À déguster absolument ! Seulement 840 bouteilles produites.

16/20

■ ABEL MENDOZA

Rioja Selección Personal 2010

32,60 €

Rouge. Ce rioja va à l'encontre des clichés des rouges de la région. Un premier nez chocolaté et toasté du bois laisse ensuite place à une grande subtilité d'arômes. L'extraction douce du tempranillo offre une matière élégante. Des tanins délicats et frais apportent un côté revigorant sur l'acidité et des saveurs d'orange fraîche.

15/20

■ PONTE DA BOGA

Ribeira Sacra Capricho de Merenzao 2010

20,10 €

Blanc. Dominique Roujou de Boubée met en valeur un cépage oublié de Galice, le merenzao. À l'aération, la fraîcheur séduit avec des touches confiturées, une bouche en finesse de fruits et des tanins fluides. Pas d'une grande concentration, il se montre digeste avec une légère fermenté des tanins en finale.

15/20

■ QUINTA DE LA QUIETUD

Toro Quinta de la Quietud La Mula 2009

51,95 €

Rouge. Un rouge du cépage tinta de Toro, au nez volatile avec des notes de fruits noirs confiturés et des arômes de bourbon venus de l'élevage en barriques, avec une bouche dense, sertie de tanins dodus. Pour ceux qui aiment les hautes maturités. 1 937 bouteilles produites en 2009.

15/20

■ MAS D'EN GIL

Priorat Coma Blanca 2011

38 €

Blanc. Les terroirs pauvres de la région font naître de beaux blancs vineux de garnacha blanca et viognier : des notes riches de citron confit avec une profondeur minérale amènent une bouche puissante et une fine amertume donnant une fraîcheur salivante. 3 228 bouteilles.