



Tinacula, 2019 Domaine Las Calzadas



Le Vin : Les 50's remises au goût du jour ...

Une vinification oubliée, remise au goût du jour par Daniel Sevilla. Une très belle découverte du côté de l'Espagne.



Le mot du vigneron :

Avec la cuvée Tinacula, le domaine Las Calzadas présente un des seuls vins au monde avec le cépage Pardilla.

Les amphores en argile sont utilisées pour laisser reposer le vin durant 3 mois.

Ce cépage était très populaire dans les années 50 dans cette région. Ce cépage a un peu disparu et donc le domaine veut le remettre au goût du jour ...

Ils n'en produisent que 4 000 bouteilles par an !

La dégustation d'Eric :

On a affaire à un vin blanc bien équilibré. D'abord, le fruit ressort. Ensuite, les fruits secs (amandes). Et, enfin un côté floral.

Nous pouvons également retrouver des aspects de fruits mûrs et citriques.

Pour Eric, ce vin n'est pas accès sur la longueur en bouche mais sur un aspect joyeux et sympathique.



DOP Ribera del Júcar



Salade, poissons, viandes blanches



Gallets et argile



100% Pardilla



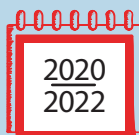
Biologique



6 - 8°C

Mes commentaires :

Garde :



Prix public : 12,50€
Prix abonné : 10,63€

Un vin est bien plus qu'une boisson !



Voici son histoire

Le domaine et le vigneron :

Daniel Sevilla est le vigneron du domaine Las Calzadas. Il a 25 ans.

Dès 18 ans, il a suivi des cours d'œnologie à la Rioja. Il a ensuite travaillé dans plusieurs domaines dans la région du Rioja en Espagne, en Australie et en Nouvelle Zélande.

À l'âge de 23 ans, il a décidé de revenir dans son village natal (Pozoamargo) où y vivent moins de 300 habitants. Il a fondé son petit domaine, accompagné d'un restaurant.

Depuis, son but est de remettre au goût du jour les cépages autochtones des vieilles vignes de la région et les traditions de vinification. Par exemple, l'utilisation des amphores en argile ou redécouvrir différentes sortes de cépages.

En seulement 2 ans, ce vigneron ne cesse de faire parler de lui dans cette région historique de Cuenca.



L'appellation : DOP Ribera del Júcar

L'appellation DOP Ribera del Júcar a été créée en 2003. Elle se situe dans la Province de Cuenca, dans le centre de l'Espagne. La traduction littérale de « Ribera del Júcar » est « Berges de Júcar » car la rivière Júcar traverse l'est de la région. Le vignoble s'étend sur plus de 9 000 hectares.

Il y a une grande majorité de cépages rouges dans le vignoble et le cépage le plus présent est le Cencibel. On retrouve également du Bobal, le sempiternel Cabernet Sauvignon, de la Syrah et du Merlot. Concernant les cépages blancs, le Sauvignon Blanc et le Moscatel sont les cépages dominants.

La moitié du vignoble est constitué de vignes âgées entre 35 et 40 ans, ce qui permet l'équilibre entre le rendement et la qualité des raisins.

Lorsque la DOP Ribera del Júcar a été créée, il s'agissait d'un projet basé sur l'équilibre de l'écosystème en viticulture.

Beaucoup de ses exploitations sont des coopératives mais il reste encore plusieurs vigneron indépendants.

