



Tinacula-X, 2018 Domaine Las Calzadas

Le Vin : Un combiné de vieilles vignes et de traditions oubliées !

Une ancienne vinification, pratiquée par Daniel Sevilla. L'Espagne continue de nous surprendre.

Le mot du vigneron :

Avec la cuvée Tinacula-X, le vigneron a sélectionné les meilleures grappes de Bobal et de Tempranillo.

Il laisse ensuite reposer le vin en anciennes amphores d'argile. La façon de faire du domaine est de remettre au goût du jour les cuves du domaine fermé dans les années 50.

Le vin repose durant 10 mois dans ces amphores.

La dégustation d'Eric :

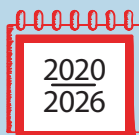
Un vin rouge très harmonieux. Il y a un côté très soyeux. La fraîcheur, la maturité du fruit, ça vaut vraiment la peine.

C'est vraiment étonnant ! Une très belle découverte.

On se demande ce que le vieillissement en amphore peut apporter ? Ça apporte un vin soyeux. Il n'y a pas du tout de rugosité, ça apporte de la fraîcheur. C'est super bien équilibré.



Garde :



DOP Ribera del Júcar



Viandes rouges accompagnées de légumes, poisson à la vapeur



Gallets et argile



50% Bobal, 50% Tempranillo



Biologique



14 - 16°C

Mes commentaires :

Prix public : 15€

Prix abonné : 12,75€



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.

