



CHRONIQUE VINICOLE

Les vins espagnols

En cette période hivernale, faisons un petit crochet vers un pays de soleil, l'Espagne, qui nous offre des vins d'une très grande qualité. L'Espagne, tout comme la France et l'Italie, a un système d'appellation de ses vins pour en démontrer la qualité, la différence entre eux et leur provenance. De plus, on peut retrouver sur les étiquettes différentes mentions (classement selon l'âge), soit Joven, vin qui ne passe pratiquement pas de temps en fût, Crianza, seulement pour les rouges, élevés 24 mois dont au moins 6 mois en fûts, Reserva, élevés pendant au moins 36 mois, dont au moins 12 en fûts de chêne et le reste en bouteille, et Gran Reserva, élevés 5 ans, dont au moins 18 mois en fûts.

SEÑORIO DE SARRIA RESERVA ESPECIAL 2004

C'est un vin qui est élaboré à partir d'un assemblage sur une base de cabernet sauvignon. Le moût de raisin avec les peaux a fermenté pendant 15 jours à une température de 28°C, d'où une extraction maximum qui donne concentration, couleur et tannins, ce qui va permettre au vin de vivre longtemps. Par la suite, comme il s'agit d'un Reserva, le vin vieillit en fûts au moins un an, et celui-ci y demeure 24 mois, et il s'en suit un vieillissement d'une année en bouteille avant d'être commercialisé. C'est un vin d'un rouge intense, très étoffé au niveau de la robe. Au nez, on note des arômes de roses, épicé et balsamique, D'une grande complexité, avec des notes de menthe et de sucre brûlé, on perçoit le bois, mais le tout dans un bel équilibre. Un vin à saveur moderne, avec des nuances lactées, de pruneau et de caramel. Parfait pour accompagner viandes rouges grillées, gibier à plumes et à poil. La température de service devrait être aux alentours de 17 °C.

Honneurs : 91/100 • WINE SPECTATOR
Honneurs : Médaille d'Or •
CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN

Prix: **63.65[€]**



Le CLUB VINS PRIVILÈGES offre des vins espagnols d'une maison réputée, SENORIO DE SARRIA, dont les vignobles sont situés en Navarre, au nord du pays. La cave de cette propriété est relativement jeune, car elle date de 1953, mais ces terres produisent des vins depuis le XIIIe siècle. Le vignoble se trouve précisément à Puente La Reina, non loin de Pampelune, mondialement reconnu pour ses courses de taureaux à travers la ville. Les vignes sont âgées entre 20 et 55 ans. Voici donc deux vins de ce domaine qui sortent de l'ordinaire.

SEÑORIO DE SARRIA VINEDO SOTÉS 2005

Ce cru est le résultat d'un assemblage de plusieurs cépages (tempranillo, grenache, merlot, cabernet sauvignon, graciano et mazuelo). Les différents raisins sont vendangés séparément lorsqu'ils atteignent leurs maturités optimales. Le jus fermente avec les peaux à peu près une dizaine de jours et par la suite séjourne en fûts de chêne neuf entre 3 et 6 mois. C'est un vin complexe, avec une personnalité qui lui est propre tant au nez qu'en bouche. La robe est relativement foncée, couleur de cerise noire, aux arômes intenses de fruits rouges et noirs avec des nuances de violette et un petit côté vanillé provenant de l'élevage en fûts. Bel équilibre entre tannins et acidité. La température de service idéal serait de 16°C environ. Ce vin accompagnera à merveille les viandes blanches, agneau, pâtes et riz.

Amateurs de bons vins, ne vous privez pas et profitez de cette opportunité de goûter quelque chose que vous ne retrouverez nulle part ailleurs.

Honneurs : 88/100 • WINE SPECTATOR
Honneurs : * * * * • DECANTER

Prix: **26.45[€]**



Marco Veilleux
Club Vins Privilèges
www.clubvinsprivileges.com
418.226.7447