

R. López de Heredia - Vina Tondonia Réserve - 2009



Nous sommes heureux de vous rouvrir les portes d'une des légendes de la Rioja espagnole, l'iconique domaine Lopez de Heredia.

Au cœur de la Rioja Alto, du côté de Haro, Don Rafael Lopez de Heredia a créé ce Domaine historique en 1877, après avoir suivi les conseils de quelques grandes figures du négoce bordelais qui avait su déceler ici un très grand terroir potentiel, préservé du phylloxera qui causait à l'époque tant de dommages dans les vignobles français.

Plus d'un siècle plus tard, le Domaine Lopez de Heredia est une des adresses espagnoles les plus célèbres et reconnues sur toute la planète, réputé autant pour ses blancs que ses rouges aux élevages prolongés (au moins 6 ans en fûts bordelais puis en bouteilles pour les Reserva). Le vignoble historique de Tondonia, le plus réputé, occupe des coteaux aux sols d'alluvions calcaires, formant une dépression en forme de coquillage sur la rive droite de l'Ebre.

Assemblage faisant la part belle au tempranillo, complété de grenache, de graciano et de mazuelo, le Vina Tondonia Reserva rouge est un incontournable du vignoble ibérique, un vin profond, sensuel et complexe, taillé pour une gastronomie généreuse et capable de traverser les décennies dans un équilibre serein.

Ce millésime 2009 particulièrement concentré et profond pourra encore profiter de passer encore quelques années supplémentaires en cave. Il livre cependant aujourd'hui, après un bon carafage, une complexité sensuelle et charmeuse, autour des épices douces et du poivre, des jus de fruits noirs, entre mûre et cassis, du poivre gris et des fleurs séchées, des champignons sauvages et de la suie, du cacao, de l'encens, du cigare et d'une touche iodée évoquant l'encre de seiche. Sanguin en bouche, déployant des tannins enveloppants et bien mûrs, il est doté d'une puissante énergie poivrée. La concentration exceptionnelle de son fruit est bien balancée par un élan mentholé rafraîchissant.

Clairement taillé pour la table, il vous réglera sur une daube de taureau, un mijoté de veau aux olives noires ou un filet mignon aux pruneaux. A moins que vous n'optiez pour une belle côte de bœuf maturée, cuite sur les braises.

Quantité limitée à 3 bouteilles.

R. López de Heredia - Vina Tondonia Réserve - 2009



Dégustation et accords

Robe : Grenat sombre, très dense

Nez : complexité sensuelle et charmeuse, autour des épices douces et du poivre, des jus de fruits noirs, entre mûre et cassis, du poivre gris et des fleurs séchées, des champignons sauvages et de la suie, du cacao, de l'encens, du cigare et d'une touche iodée

Bouche : Sanguin en bouche, déployant des tannins enveloppants et bien mûrs, il est doté d'une puissante énergie poivrée. La concentration exceptionnelle de son fruit est bien balancée par un élan mentholé rafraîchissant.

Accords mets-vins : Une daube de taureau, un mijoté de veau aux olives noires ou un filet mignon aux pruneaux. A moins que vous n'optiez pour une belle côte de bœuf maturée, cuite sur les braises.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Température de service : 17°

Ouverture : Carafage recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Rioja

Millésime : 2009

Type : Vin rouge

Cépage : Tempranillo, garnacha, graciano et mazuelo

Culture : Principes biologiques