

'Paciencia' Toro 2007

Bernard Magrez



Après plus de 8 ans dans les caves du domaine, le vin rouge espagnol 'Paciencia' fait une entrée très remarquée sur le marché. La cuvée 2007 reçoit 94 points du guide Peñín : ce chef-d'œuvre signé par le vigneron Bernard Magrez est une valeur sûre. L'excellence à votre table !

Type	Rouge
Producteur	Bernard Magrez
Région	Toro
Cépage	Tinta de Toro
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2020
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Points Guía Peñín

« Le vin arbore une couleur rouge rubis profonde aux contours grenat. Le bouquet montre des arômes de petits fruits rouges mûrs, de feuilles de tabac et de cuir. En bouche, le Paciencia 2007 présente une structure subtile, il est très juteux et bien concentré, souligné de tanins d'un âge optimal. Des épices exotiques font une apparition très remarquée au cours de la longue finale. »

Critiques et notes

Guía Peñín : 94 points

« Le vin arbore une couleur rouge rubis profonde aux contours grenat. Le bouquet montre des arômes de petits fruits rouges mûrs, de feuilles de tabac et de cuir. En bouche, le Paciencia 2007 présente une structure subtile, il est très juteux et bien concentré, souligné de tanins d'un âge optimal. Des épices exotiques font une apparition très remarquée au cours de la longue finale. »

Notes de dégustation

Voilà un vigneron qui ne fait pas les choses à moitié ! Avec une douzaine de domaines répartis dans plusieurs pays sous sa responsabilité, Bernard Magrez prouve constamment sa virtuosité et sa passion lors de la production de ses vins. Le propriétaire du légendaire Château Pape Clément, dans le Bordelais, présente avec le 'Paciencia' 2007 un mono-cépage de tempranillo issu de la célèbre appellation espagnole Toro. La cuvée, dans son plus bel âge grâce aux huit années passées dans le chai de l'exploitation, n'attend plus que d'être dégustée. Le vin rouge reçoit de plus une excellente note de la part du guide Peñín : 94 points bien mérités !

Dans le verre, ce Toro brille dans une robe rouge brique et sa maturité optimale saute aux yeux. Au nez, nous découvrons beaucoup de fraîcheur et un délicieux parfum de prune noire cuite et de framboise. Des notes fumées intenses se font également remarquer, ainsi qu'un soupçon de cuir et de feuille de tabac. Le 'Paciencia' 2007 est parfait en bouche : un corps structuré opulent et des tanins soyeux bien mûrs caractérisent la cuvée. Une acidité juteuse et porteuse dote le vin d'une excellente fraîcheur. La finale est elle aussi délicieuse, longue et accompagnée d'arômes de fruits des bois mûrs.

Notre recommandation : dégustez-le avec des plats braisés ou des grillades de bœuf et d'agneau.

Domaine

Bernard Magrez est le propriétaire de quatre Grands Crus Classés très célèbres et qui ne datent pas d'hier dans la région bordelaise : Château Pape-Clément (Graves), Château La Tour Carnet (Haut-Médoc), Château Fombrauge (Saint-Émilion) et Clos Haut-Peyraguey (Sauternes).

Le beau résultat d'une longue vinification

Le vin rouge Bernard Magrez 'Paciencia' Toro 2007 est un mono-cépage de tinta de toro (tempranillo). Les ceps ont été plantés il y a plus de 40 ans et prospèrent avec une densité de 1 000 pieds par hectare. Le rendement des vignes taillées selon la méthode arbustive se trouve entre 20 et 30 hl/ha. Suite aux vendanges manuelles dans de petites cagettes, les raisins ont été entièrement égrappés puis sélectionnés sur table de tri. La fermentation à température contrôlée a précédé une macération à froid. Pendant la fermentation, le moût a été soumis à plusieurs remontages. Ensuite, le vin a été transféré en fûts de chêne français dans lesquels il a subi une fermentation malolactique et a été élevé durant 18 mois. Pour finir, sa mise en bouteille a eu lieu à la main.