

# Pie Franco 'P.F'

## Manchuela 2016

### Bodegas y Viñedos Ponce



Le vin rouge Ponce Viñas Viejas Pie Franco 'P.F.' 2016 est un chef-d'œuvre de la viticulture espagnole et, de loin, l'une des plus grandes cuvées élaborées à partir du cépage bobal. Rares sont les vins de cette catégorie de prix à obtenir 94 points du guide Parker. Chapeau bas !

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>Bodegas y Viñedos Ponce</b>
Région	<b>Valence</b>
Cépage	<b>Bobal</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>13,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2026</b>
Élevage	<b>Foudre</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 94/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« La cuvée 'P.F.' 2016, récemment mise en bouteille, montre davantage de minéralité crayeuse et de tanins au grain fin que son prédécesseur du millésime 2015. Son volume d'alcool est plus bas et sa fraîcheur est plus importante. Les raisins proviennent de vignes de bobal non greffées ('pie franco' en espagnol : pieds francs, ou P.F.) et taillées en gobelet. Celles-ci sont installées à 900 mètres d'altitude. Le vignoble a été planté il y a plus de 90 ans et contient un assemblage de différents cépages locaux. Quelques-uns d'entre eux (5 % de grenache, un peu de moravia agria, de marisancho, etc.) ont été ajoutés au bobal. Le vin rouge a fermenté sur lies indigènes en fûts de bois de 4 500 litres, avec une vinification soignée et une longue macération. Il a ensuite été élevé dans de vieux fûts de chêne français de 600 litres. Le 'P.F.' 2016 se caractérise par du dynamisme et de la minéralité, avec une belle profondeur et beaucoup de complexité bien qu'il soit encore très jeune. 9 000 bouteilles remplies en septembre 2017. Il pourrait très bien être le vin exemplaire qui définit le style

## Critiques et notes

### Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine et du millésime : « Juan Antonio Ponce a pour but de produire des vins qui reflètent le potentiel des cépages de la région Manchuela, là où il travaille. Ces variétés sont le bobal rouge et l'albillo blanc, mais aussi le moravia agria et d'autres raisins comme le grenache : elles sont toutes implantées dans cette zone depuis des années. 2016 est l'un des meilleurs millésimes dans cette partie de l'Espagne et fournit des vins lumineux, dotés d'une bonne vivacité et d'une grande valeur. Une qualité étonnante pour des prix si bas. » - Luis Gutiérrez

### Sommelierjournal :

À propos du domaine : « Un jeune vigneron emmène le cépage bobal à un niveau supérieur. Il ne s'agit pas d'un riche domaine, mais d'une famille de vignerons qui travaille cette terre depuis des générations et en sait plus sur ce cépage et sur ce terroir que n'importe qui d'autre dans la région. »

### Évaluations de millésimes précédents :

#### James Suckling : (pour le millésime 2015) 94 points

« Des arômes séduisants de cerise noire et de prune, avec des notes minérales sombres, de pierre à fusil, ainsi qu'une touche fumée. Extrêmement frais. Le palais est succulent, juteux et emplie de saveurs fruitées croquantes de cerise pourpre et bleue. À déguster dès maintenant. »

#### Guía Peñín : (pour le millésime 2015) 93 points

« Un vin rouge excellent. Couleur : cerise, contours grenat. Arômes : fruit rouge mûr, herbes de montagne, épices, minéral. Bouche : équilibrée, fruitée, savoureuse, structurée. »

## Notes de dégustation

Le vigneron Juan Antonio Ponce a fait de l'exploitation Bodegas y Viñedos Ponce l'un des meilleurs domaines du sud de l'Espagne. C'est avec un savoir-faire œnologique magistral qu'il donne vie à des vins iconiques d'une qualité sans pareille. En tant que membre de la jeune génération de la viticulture ibérique, il allie le goût du risque à d'excellentes techniques de vinification et au plus grand respect de la tradition. Le chef-d'œuvre de ce nouveau talent est la superbe cuvée 'Pie Franco' élaborée à partir du cépage autochtone bobal.

Les raisins proviennent de vignobles plantés il y a plus de 90 ans. Les vendanges manuelles sont limitées aux plus mûrs d'entre eux. L'élevage en fûts de 600 litres permet de conserver les caractéristiques du cépage. Le résultat est l'un des plus grands vins rouges méditerranéens de sa catégorie de prix. Le guide Robert Parker's Wine Advocate décrit le millésime 2016 comme un « vin exemplaire qui définit le style Ponce » tout en décernant 94 points : une véritable sensation pour une cuvée de cette origine et de cette ligue !

Sa robe sombre, profonde, d'une couleur de cerise noire donne envie dès le premier regard. Le bouquet puissant aux mille parfums est d'une diversité sans pareille. On assiste à une alternance entre arômes de fruits mûrs (prune, cerise noire), notes fumées et fines nuances minérales (pierre mouillée). Sans oublier les parfums végétaux (poivron rouge, olive noire),

les épices (laurier, thym) et de discrets soupçons boisés comme le chocolat noir. Le spectacle continue lors d'une bouche d'une belle rondeur : des tanins soyeux et structurés, des saveurs fruitées opulentes, beaucoup d'onctuosité, une fascinante sensation au palais et, en même temps, une fraîcheur minérale presque éthérée. La finale très, très longue confirme que ce vin monumental dispose d'un important potentiel de garde. Vous pourrez le déguster sans problème dans dix ans si vous y résistez assez longtemps.

Nous vous recommandons un 'Conejo al romero' classique, le célèbre plat de lapin au romarin à l'espagnole, pour découvrir le 'P.F.' sous son meilleur jour.

## **Domaine**

### **Le meilleur de l'artisanat espagnol**

La Bodega y Viñedos Ponce est un domaine de 22 hectares implanté à Villanueva de la Jara, tout petit village situé à 160 km à l'ouest de Valence. C'est également là que Juan Antonio Ponce a ses racines, lui qui est presque né dans les vignes de son père.

## **Toute la magie du cépage bobal**

La cuvée Ponce Bobal Viñas Viejas Pie Franco 'P.F.' Manchuela 2016 est un vin rouge monocépage. Le vignoble a été planté il y a 90 ans sur des sols calcaire à 900 mètres d'altitude. Les pieds de vignes non greffés sont nommés 'Pie Franco' (pied franc) car chacun d'entre eux est installé tel un petit arbre indépendant dans le vignoble. Bien entendu, les vendanges et la sélection des raisins ont lieu à la main. Pour la macération, seules des grappes entières, avec les tiges et la peau, sont choisies. C'est alors au tour du pressurage et de la fermentation sur lies sauvages en fûts de 4 500 litres. L'élevage se déroule uniquement en fûts de chêne déjà utilisés de 600 litres. Environ 9 000 bouteilles ont été produites.