

'Pino' Manchuela 2016

Bodegas y Viñedos Ponce



La cuvée Bobal 'Pino' Manchuela 2016 est une perle rare de classe mondiale élaborée par le domaine culte Ponce en Espagne. Avec ses 95 points Parker, ce vin rouge méditerranéen est l'un des meilleurs de sa catégorie. Attention : édition extrêmement limitée !

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



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« La cuvée 'Pino' 2016, issue d'une parcelle unique, est l'un des vins les plus subtils de la maison Ponce. Il est produit à partir du cépage bobal. Les raisins proviennent d'un vignoble d'un hectare planté il y a environ 40 ans à 800 mètres d'altitude, sur des sols caillouteux et calcaires. Les vendanges ont toujours lieu très tôt, en même temps que les raisins du vin 'Clos Lojen'. Comme avec la plupart des rouges, les baies non égrappées ont fermenté dans des cuves de chêne de 4 500 litres sur lies indigènes et le vin a été élevé en fûts de chêne français déjà utilisés de 600 litres. Il est crayeux, balsamique, austère et sérieux... Si vous le laissez un certain temps dans le verre, il développe des arômes subtils, des notes florales et une minéralité certaine qui fournit un complément parfait aux nuances de violette et de lilas. Le palais dynamique prête au vin une belle longueur et la finale délicieuse est presque saline. Mis en bouteille quelques semaines avant ma dégustation en août 2017. 2 000 bouteilles produites. » Luis Gutiérrez

Critiques et notes

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « 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 de nombreuses 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. »

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. Sa cuvée de cépage bobal la plus rare et, par conséquent, la plus recherchée provient de la parcelle unique baptisée 'Pino'. Son nom est un hommage au pin gigantesque qui la surplombe et la protège.

Juan Antonio Ponce chérit particulièrement son vin rouge 'Pino' : le terroir relativement pauvre permet de produire uniquement 2 000 bouteilles par millésime. Si l'on se penche de plus près sur ce que nous désignons habituellement comme rareté (certains châteaux Grands Crus Classés de Bordeaux produisent jusqu'à 250 000 bouteilles, voire plus), ce Tinto méditerranéen est une véritable perle rare parmi les perles rares, d'autant plus qu'il a été récompensé par 95 points du critique Parker.

On ne peut qu'admirer cette cuvée de bobal si l'on a la chance de l'avoir dans son verre. Sa robe cerise brillante ourlée de rouge rubis annonce une dégustation sans précédent. Le bouquet serré et séducteur sent bon les petits fruits rouges et les herbes méditerranéennes. Il exhale également des notes florales de violette et de lilas, le tout est souligné par un soupçon de fraîcheur minérale. En bouche, le vin révèle des tanins denses ainsi que beaucoup de saveurs fruitées et de bois crémeux. Il est très accessible, plutôt féminin et allie parfaitement un intellect brillant avec une structure des plus subtiles. En finale, la cuvée confirme son grand équilibre, notamment entre fruit, minéralité et bois. Vous pouvez le déguster dès à présent, bien qu'il possède un potentiel de garde d'au moins 8, voire 10 ans. Mais il est si séduisant qu'il sera difficile d'y résister aussi longtemps...

Un superbe vin rouge qui conviendra à merveille avec un classique 'Conejo al romero', le délicieux plat espagnol de lapin au romarin.

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.

La crème de la crème parmi les vins rouges ibériques

Le vin rouge Ponce Bobal 'Pino' Manchuela 2016 est une cuvée mono-cépage dont les raisins proviennent d'une parcelle d'un hectare. Les vignes plantées il y a 40 ans sont installées sur des sols calcaires caillouteux à 800 mètres d'altitude. Bien entendu, les vendanges et la sélection des baies ont eu lieu à la main. Pour la macération, seules des grappes entières, avec la tige et la peau, ont été utilisées. Le résultat a été pressé avant de fermenter sur lies naturelles dans des barriques de 4 500 litres. L'élevage s'est déroulé uniquement dans des fûts en chêne déjà utilisés de 600 litres. Seuls 2 000 cols ont été produits.