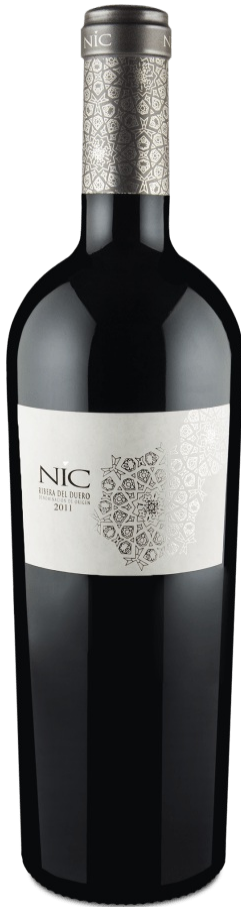


'NIC' Ribera del Duero 2011

Bodegas J.A. Calvo
Casajús



Le J.A. Calvo Casajús 'NIC' 2011 est un vin rare produit à partir de ceps centenaires et vinifié par le maître José Alberto Calvo Casajús. Robert Parker's Wine Advocate lui attribue 94 points. Peu de bouteilles sont disponibles, alors soyez rapide !

Type	Rouge
Producteur	Bodegas J.A. Calvo Casajús
Région	Ribera del Duero
Cépage	Tempranillo
Dosage	Sec
Température	14-16°C
Degré d'alcool	15 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2028
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le Nic 2011 présente d'abondants arômes balsamiques, des notes d'encens, de cigares cubains, de bois nobles et des fruits mûrs sans aucune trace d'excès ni de surmaturité. Il ne transmet pas la chaleur du millésime. L'élevage a été respectueux du fruit (le vin a vieilli dans 12 barriques de chêne français neuves de 500 litres pendant 26 mois). Le vin montre de l'élégance et une certaine retenue. La bouche est moyenne à corsée avec des tanins très fins, un superbe équilibre, une très bonne longueur ainsi qu'une fraîcheur surprenante pour le millésime » - Luis Gutiérrez

Critiques et Notes

Wine Advocate's Robert Parker

À propos du domaine : « Je ne connaissais pas les vins de la Bodegas Calvo Casajus avant de les déguster dans la Ribera del Duero – mais quelle superbe gamme ! J'ai trouvé plein de nuances, d'équilibre et d'expression du terroir dans ces vins qui se distinguent ainsi de leurs pairs, lesquels sont souvent dotés d'une texture très bourguignonne, comme du cachemire, et d'une pureté effrayante. De plus, la plupart d'entre eux sont vendus à des prix vraiment très raisonnables. Jose Alberto Calvo Casajús était lui-même membre de la coopérative locale jusqu'en 1993 et jouait également un rôle vital pour le village, celui de boulanger. Le talent de cet homme n'a-t'il pas de limites ? » – Neal Martin, février 2013

Note de la rédaction

José Alberto Calvo Casajús ne laisse rien au hasard. Il fait partie des viticulteurs impliqués du début à la fin dans le processus de production. Le résultat est une qualité sublime ! Toutefois, cela ne s'est pas fait du jour au lendemain. Tout a commencé en 1993 et 20 ans plus tard, il s'est produit un grand évènement : début 2013, Neil Martin, de chez Robert Parker Wine Advocate, a publié un rapport sur les vins de Ribera del Duero. Alors que l'on attendait des grands noms, un domaine qui était auparavant uniquement connu des initiés, le Bodegas J.A. Calvo Casajús est apparu en tête des 428 vins dégustés: le NIC 2009 ! Ainsi, nous sommes très heureux de pouvoir vous proposer quelques bouteilles du millésime 2011 qui n'est en rien inférieur à son prédécesseur !

Note de dégustation

Un rouge profond aux ourlets violets : une robe qui annonce un vin spectaculaire ! Le nez dévoile des notes de mûre, de prunes et d'épices avec une pointe de vanille qui procurent un accueil chaleureux - riche et juteux. Rond et minéral, il offre des tanins fins et une finale persistante. Un vrai personnage de la Ribera !

Accords mets & vins

Rôtis, ragoûts et plats à base de viande rouge accompagneront à merveille votre 'NIC'.

Domaine

La Bodegas J.A. Calvo Casajús est située à Quintana del Pidio, pittoresque village vigneron entouré de collines parsemées de chênes et de pins. C'est ici, à 13 km à peine d'Aranda del Duero (considéré comme le centre même de la Ribera del Duero), que la propriété familiale prit ses racines dès les années 1920.

Les meilleurs raisins pour un vin exceptionnel

J.A.Calvo Casajús 'NIC' Ribera del Duero 2011 est un mono-cépage de tinta del país (tempranillo). Les raisins sont issus de deux petites parcelles 'El Montecillo' et 'Carracabañas', quasi-centenaires (elle furent plantées en 1920). Les rendements de ces vignes vieilles comme Matusalem sont naturellement très limités et ne dépassent pas 1 kg par cep. Les vendanges, la sélection et l'égrappage des raisins sont effectués à la main. Par la suite viennent la macération, la fermentation et l'élevage dont la durée totale est de 26 mois.