

'Las Tres Filas' Bierzo Mencía 2016

Bodegas y Viñedos Merayo



L'appellation Bierzo, tout près de l'Atlantique, est depuis bien longtemps une zone majeure de la viticulture espagnole. La Bodegas Merayo fait partie de cette renaissance et propose d'excellents vins comme la cuvée 'Las Tres Filas', récompensée par 95 points James Suckling !

Type	Rouge
Producteur	Bodegas y Viñedos Merayo
Région	Bierzo
Cépage	Mencía
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2036
Élevage	Foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Points James Suckling

« Une fraîcheur impressionnante, des arômes poivrés et épicés, avec des nuances de petits fruits sombres et de graphite. Le palais dispose de tanins brillants et mûrs. La finale est séduisante, longue et chatoyante. On y découvre une multitude d'intérêts et de détails. Une cuvée saturée de saveurs. »

Critiques et notes

James Suckling Selection 'Top 100 des vins espagnols 2017'

Note de la rédaction

L'Espagne est véritablement un pays des merveilles lorsqu'il s'agit de ses régions viticoles oubliées et de ses vignobles ancestraux. L'une des grandes découvertes est le Priorat, sur le littoral méditerranéen, au début des années 1990. Une décennie plus tard, c'est l'appellation Bierzo, sur la côte atlantique, qui a été redécouverte. On y trouve des vignes plus que centenaires, situées dans des zones reculées et plantées en cépages mencia et godello. Ce sont ces ceps que la famille Merayo possède également depuis des générations. Le problème : plus personne ne s'en occupait. Fort heureusement, le mencia est considéré aujourd'hui comme l'un des raisins les plus intéressants d'Espagne. Et le vigneron Pedro Merayo a décidé de se consacrer aux vieilles vignes familiales. En résultent de magnifiques vins comme la cuvée 'La Tres Filas', dont le millésime 2016 récolte 95 points de la part de l'expert James Suckling, note très généreuse dans cette catégorie de prix.

Note de dégustation

La cuvée de mencia, parée d'une robe pourpre voire violette, impressionne avec ses arômes épicés et frais. Son parfum rappelle la fraise des bois, la framboise et la mûre, ainsi que la violette, le graphite, le tabac et les fines herbes grillées. L'ensemble est souligné par de légères notes fumées, vanillées, fraîches et minérales. En bouche, le 'Las Tres Filas' présente des tanins bien structurés et une texture soyeuse. La fraîcheur que la proximité de l'Atlantique apporte au vin est omniprésente, tout comme la minéralité dynamique due aux vignes profondément enracinées.

Accords mets & vin

Notre recommandation : des plats épicés comme un steak au poivre, du seitan fumé, un risotto aux champignons, de la volaille sauvage, du riz et des jeunes artichauts.

Domaine

La passion pour des vignes centenaires

La famille Merayo possède depuis de nombreuses générations des vignobles dans des zones reculées de la région Bierzo, dans le nord-ouest de l'Espagne. Mais, malheureusement, cette région a été négligée pendant longtemps et il n'était donc pas judicieux de s'occuper des vieilles vignes de cépage mencia installées sur des pentes escarpées. Ainsi, à partir des années 1980, Pedro Merayo s'est tourné vers la culture des fruits dans les vallées environnantes. Il y a une vingtaine d'années, le raisin mencia et l'appellation Bierzo entière ont connu une certaine renaissance et Pedro s'est de nouveau consacré avec zèle et passion aux vignobles locaux. Il a fondé en 2010 le domaine Bodegas y Viñedos Merayo dans la propriété Finca Miralmonte, près de Ponferrada.

Depuis, vingt hectares ont été restaurés. L'encépagement comprend du mencia rouge et du godello blanc, ainsi qu'un peu de doña blanca et de garnacha tintorrera. Plus de 90 % de ces ceps ont plus de 100 ans. C'est à partir de ces trésors que les vins de Pedro Merayo voient le jour. Pourvu que ça dure !

Le symbole de la renaissance d'une région

Le vin rouge 'Las Tres Filas' est une cuvée mono-cépage de mencia. Les ceps arbustifs ont entre 80 et 100 ans et se trouvent dans le vignoble éponyme au cœur de l'appellation Bierzo. Nous nous trouvons à environ 650 mètres d'altitude. La parcelle d'un hectare présente une densité de 5 000 pieds. Les sols sont argileux, avec des inclusions d'ardoises altérées par les intempéries et de gros galets. Les raisins ont été vendangés à la main, ont fermenté à

température contrôlée en cuves inox, puis le moût a été élevé durant six mois en fûts de chêne français et américain.