

'Quest' Costers del Segre 2016

Castell d'Encús



Cette élégante cuvée de style bordelais est signée par l'œnologue vedette espagnol Raül Bobet. Le vin rouge Castell d'Encús 'Quest' 2016, assemblage de cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot et merlot, récolte 93 points Peñín et 94 points Parker ! Un délice ibérique !

Type	Rouge
Producteur	Castell d'Encús
Région	Catalogne
	Cabernet Sauvignon
	Petit verdot
Cépage	Merlot
	Cabernet Franc
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	13,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2026
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Points Guía Peñín

« Des arômes de café, de fruit mûr, d'épices et de terre. En bouche, le vin est corsé, savoureux, équilibré et possède des tanins soyeux. Herbacé. »

94/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le vin est tout sauf rustique : il est harmonieux, équilibré et précis, avec un mélange d'herbes aromatiques et de petits fruits, ainsi qu'un soupçon poivré et épicé. Le palais est moyennement voire bien corsé, doté de tanins très fins et d'une superbe acidité, laquelle fournit une sensation dynamique et une longue finale délicieuse. » - Luis Gutiérrez

Note de la rédaction

Ce sont des hommes comme Raül Bobet, longtemps actif chez Miguel Torres en tant qu'œnologue, qui écrivent de nouveaux chapitres de l'histoire du vin avec courage, détermination et un certain appétit pour le risque. En effet, à mille mètres d'altitude, au beau milieu de forêts ancestrales, exposé aux caprices météorologiques des Pyrénées, Raül Bobet a redonné vie à un vieux monastère viticole. Un simple calcul entrepreneurial ne suffit pas pour réussir une telle mission. Et quiconque pense que Señor Bobet mise sur des cépages classiques se trompe sur toute la ligne. C'est volontairement qu'il a laissé de côté les variétés autochtones tempranillo et garnacha et a préféré les raisins bordelais, le riesling, la syrah et l'albariño ! Ces approches audacieuses offrent aux vrais aficionados du vin des « cuvées rafraîchissantes intelligemment conçues » (Luis Gutiérrez, Robert Parker's Wine Advocate). Le Castell d'Encús 'Quest' Costers del Segre 2016 en fait partie : il récolte non seulement 93 points de la part du guide Peñín, mais également 94 points Parker ! Et une chose est sûre : ces bonnes notes sont plus que méritées...

Note de dégustation

Le spectacle commence avec une robe rouge rubis ourlée de violet. Le bouquet expressif comprend des arômes de petits fruits rouges mûrs, d'herbes méditerranéennes, d'épices exotiques, ainsi que quelques aspects minéraux et de la noblesse grâce aux notes boisées parfaitement intégrées. En bouche, le vin fait preuve d'une élégance raffinée, d'une structure très élancée, de beaucoup de corps et d'une texture subtile. Tous ces atouts rappellent un grand Bordeaux de Pessac-Léognan. La fraîcheur domine également la finale habilement ciselée. Le terme ancestral de 'vin de montagne' nous vient à l'esprit au cours de la dégustation.

Accords mets & vin

Qu'il s'agisse de bœuf braisé, de veau tendre ou de pâtes avec une sauce copieuse, cet assemblage se marie parfaitement avec divers types de mets !

Domaine

Entre tradition et modernité

Pour trouver le domaine Castell d'Encús, il faut vous rendre tout près du petit village Talarn, à environ 90 kilomètres au nord-est de Lleida, la capitale de la province éponyme dans l'ouest de la Catalogne. Nous sommes dans le nord-est de l'Espagne, à une bonne centaine de kilomètres de Barcelone. C'est ici, non loin des Pyrénées, où la rivière Sègre prend sa source (d'où le nom de la dénomination d'origine 'Costers del Segre'), que Raül Bobet, ancien œnologue chez Miguel Torres, a découvert un endroit magique pour produire son vin. S'y trouvent les vestiges d'un ancien hospice monastique du 12ème siècle et des trulli, constructions typiques de la viticulture de l'époque. Les terres du domaine s'étendent de 850 à 1 000 mètres d'altitude. Les 23 hectares de vignobles sont entourés de forêts denses, la vue est époustouflante. En contraste avec l'ambiance médiévale, un chai moderne a ouvert ses portes, dans lequel toutes les procédures ont lieu au moyen de la gravité.

Il va de soi qu'une viticulture proche de la nature est pratiquée au Castell d'Encús. L'encépagement est extrêmement inhabituel pour un domaine espagnol : on y cultive le cabernet sauvignon, le cabernet franc, le merlot, le pinot noir, la syrah, le petit verdot, le sauvignon blanc, le riesling, le sémillon et l'albariño. Afin de répondre aux besoins de ces très différents raisins, Raül Bobet utilise des fûts et cuves diversifiés, en bois, en inox et en pierre naturelle. Pour cette dernière matière première, il s'agit de cuves en pierre sculptées à la main remontant au 12ème siècle. Un projet si inhabituel ne passe évidemment pas inaperçu. L'expert Luis Gutiérrez, du guide Robert Parker's Wine Advocate, en parle en ces termes :

« Raül Bobet continue de produire de superbes vins, dans les Pyrénées, au cœur de l'appellation Costers del Segre. C'est toujours un plaisir de déguster ces cuvées rafraîchissantes intelligemment conçues ». Que dire de plus ?

Une cuvée bordelaise de Catalogne

Le vin rouge Castell d'Encús 'Quest' Costers del Segre 2016 est une cuvée de cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot et merlot. Les vendanges manuelles ont eu lieu dans des petites cagettes de dix kilogrammes et la fermentation en cuves en pierre d'origine du 12ème siècle, lesquelles ont été creusées dans la roche nue par les moines. Après la fermentation malolactique en barriques, le vin a été élevé durant 18 mois également en barriques de chêne français.