

Rioja Gran Reserva 'Prado Enea' 2014 Bodegas Muga



Il s'agit de l'un des meilleurs vins d'Espagne : la cuvée 'Prado Enea' de Bodegas Muga, un domaine culte de la Rioja. James Suckling est le premier à noter le Gran Reserva 2014, et décerne 96 points magistraux !

Type	Rouge
Producteur	Bodegas Muga
Région	Rioja
	Tempranillo
	Graciano
Cépage	Garnacha
	Mazuelo
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2045
Élevage	Barrique et foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Points James Suckling

« Des arômes magnifiques de mûre écrasée, de ronce, de noisette, de noix et de café léger, qui s'enchaînent dans un corps corsé, mais réservé et élégant avec des tanins fondus. Une finale fraîche et exquise. C'est une version bien plus raffinée et harmonieuse de leur vin classique. »

Critiques et notes

Guía Gourmets :

À propos du domaine : « Ce sont les frères Isaac et Manuel Muga qui ont fondé le domaine en 1932. Aujourd'hui, leurs fils poursuivent leur œuvre en utilisant des méthodes de vinification traditionnelles, sans toutefois perdre de vue les développements techniques les plus récents grâce auxquels la qualité est systématiquement optimisée. »

Guía Proensa :

À propos du domaine : « Cette maison résume parfaitement bien un siècle d'histoire dans la région de la Rioja. Elle construit son avenir en conservant les excellentes caractéristiques traditionnelles à l'origine de l'essor du vin espagnol. »

Guía Repsol :

À propos du domaine : « La troisième génération à la tête de ce domaine conserve la tradition viticole d'antan. Et ce dans une ère où des techniques modernes sont en mesure d'apporter une amélioration de la qualité sans perdre l'authenticité caractéristique des cuvées. L'environnement dans lequel se trouvent les vignobles, le 'quartier de la gare', connu pour son enracinement dans la culture du vin, offre de plus une expérience œnotouristique complète. [...] Haro est la capitale de la Rioja Alta. »

Note de la rédaction

La Bodegas Muga, domaine familial s'il en est, montre avec son 'Prado Enea' qu'elle ne se fiche pas mal des modes. Elle continue en effet imperturbablement à vinifier ce grand classique de la Rioja comme le veut la tradition et tels que les fondateurs du domaine, Isaac et Manuel Muga, le faisaient. C'est sans doute la raison pour laquelle le vin rouge 'Prado Enea' est devenu une icône de la région, lui qui a développé un style si particulier, tellement rare et véritablement inimitable. Depuis peu, ce travail est récompensé par des notes exceptionnelles. Celles-ci ne font que renforcer le statut de 'vin culte' dont jouit ce Gran Reserva qui se montre, avec la cuvée 2014, une fois de plus en très, très grande forme !

La recette de ce succès est vraiment particulière, presque unique en son genre : le vin n'est vinifié que lors des grandes années et l'élevage dure 72 mois au minimum. Un temps suffisant pour que cette cuvée légendaire développe tout son potentiel. James Suckling décerne en premier 96 points ! Nous sommes persuadés que les autres suivront !

Note de dégustation

Le vin se présente dans une robe rouge rubis élégante ourlée de grenat. Le bouquet à la fois délicat et captivant révèle des notes de réglisse, clous de girofle, vanille bourbon, noix de coco, herbes séchées, figue, amandes grillées et herbes essentielles. En bouche, on ne peut qu'admirer une structure bien plus puissante que prévue avec des tanins intenses. C'est juteux, frais, épicé avec de belles notes boisées. On remarque un bel équilibre ainsi que beaucoup de potentiel de garde. La finale est un peu onctueuse et très dynamique.

Accords mets & vin

Une véritable icône parmi les grands classiques venus d'Espagne ! Le 'Prado Enea' 2014 signé Muga dispose de tous les atouts pour devenir une grande légende. Il accompagnera parfaitement de l'agneau cuit au four ou encore une tortilla aux champignons.

Domaine

Une référence de la Rioja Alta

Le domaine Bodegas Muga se situe dans l'historique Barrio de la Estación (quartier de la gare) de la ville de Haro, en plein cœur de la célèbre région viticole de la Rioja. Nous sommes dans le nord de l'Espagne, à mi-chemin entre Logroño et Bilbao. Les installations de l'exploitation,

âgées de 200 ans, sont principalement bâties en pierre et en chêne. Le chêne joue un rôle primordial dans le chai : on y trouve 14 000 fûts en différentes sortes de ce précieux bois, majoritairement en provenance de France (Allier, Tronçais et Jupilles), mais aussi d'Amérique, de Hongrie, de Russie et une petite partie vient d'Espagne.

Le domaine Muga est toujours dirigé en tant qu'exploitation familiale par la troisième génération. Nous pouvons y observer un grand écart fort réussi entre les grandes traditions de la mondialement célèbre Rioja et les méthodes de vinification modernes. En résumé, il s'agit bel et bien d'une partie de l'héritage culturel d'Espagne.

72 mois d'élevage !

Le Muga Rioja Gran Reserva 'Prado Enea' 2014 est un assemblage de tempranillo (70 %), de grenache (20 %), de mazuelo (10 %) (appelé aussi carignan) et de graciano. Traditionnellement, les vendanges destinées à l'élaboration de ce vin sont les dernières que l'on apporte au domaine et il n'est pas rare qu'elles soient seulement pressurées à la fin du mois d'octobre. La vinification demande des efforts incroyables : la fermentation a tout d'abord lieu sur lies, sans contrôle de température, dans des fûts de 10 000 litres. Le vin vieillit ensuite 36 mois en barriques. Après quoi le vin reste encore au moins 36 mois en bouteille avant d'être mis sur le marché. Le moins que l'on puisse dire est qu'il a bien mérité son titre de 'Gran Reserva'.