



'Origen' Ribera del Duero 2017

Bodegas Resalte

Un classique moderne dont le style propre à la Ribera est particulièrement séduisant ! Il a été élu « meilleur vin espagnol » à plusieurs reprises et le dernier millésime a obtenu 91 et 93 points !

Type	Rouge
Producteur	Bodegas Resalte
Région	Ribera del Duero
Cépage	Tempranillo
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2029
Élevage	Cuve inox, foudre
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Points Guía Peñín

« Couleur rouge cerise foncé. Le bouquet présente des arômes de torrification, d'épices, de fruits noirs et de chocolat. En bouche, il est savoureux avec à nouveau des notes torrifiées, une agréable amertume et une structure élégante. »

91/100 Points Tim Atkin

« Tim Atkin décerne 91 points à cette cuvée. » - Wine in Black

Note de la rédaction

En 2014, lorsque la Bodegas Resalte a mis fin à sa production de Crianza afin de lancer un an plus tard le vin successeur 'Origen' sur le marché, un murmure d'enthousiasme a parcouru le monde œnologique. Au bout du compte, c'était exactement ce Crianza que le célèbre magazine spécialisé Wine Spectator a non seulement désigné à deux reprises comme le « meilleur vin d'Espagne », mais l'a également placé sur sa liste légendaire des cent meilleures cuvées au monde. Le vin 'Origen' est-il à la hauteur de son prédécesseur ? Oui, il l'est haut la main ! En plus du Wine Spectator, il existe une autre référence qui éveille chaque année l'intérêt des amateurs : la liste 'Top 100 Cellar Selections'. Celle-ci ne parle pas des meilleurs rapports qualité-prix, mais des vins qui valent la peine d'être stockés dans votre

cave. Car ils disposent d'un énorme potentiel de garde et promettent une dégustation inoubliable. La plupart des nobles nectars présents sur cette liste coûtent normalement bien plus que 50 €. La surprise fut donc d'autant plus grande lorsque la cuvée 'Origen' de la Bodegas Resalte a fait son apparition sur l'édition 2019 de la 'Top 100 Cellar Selections'.

Cela ne nous a cependant pas trop surpris car nous estimons énormément le travail consciencieux et méticuleux de l'équipe Resalte, laquelle se consacre corps et âme au cépage tempranillo depuis fort longtemps. Dès la fondation du domaine en l'an 2000, respect de la tradition et technologie moderne y vont de pair, de sorte que des vins haut de gamme voient le jour chaque année et impressionnent dans le monde entier. L'édition 2017 a décroché 93 points du Guía Peñín. Nous avons donc là un véritable trésor et nous sommes heureux de vous en proposer un petit contingent. Une décision difficile vous attend : le déguster maintenant ? Ou l'oublier pour quelques années dans votre cave ? Notre conseil : faites les deux !

Note de dégustation

Le vin brille dans le verre paré d'une robe rouge pourpre au cœur tirant sur le noir. Au nez : des arômes saturés de cerise mûre, de mûre et un soupçon de cassis. Cette dimension fruitée opulente accompagne de subtiles notes de réglisse et de graphite. En bouche, ce tempranillo convainc dans l'instant avec une structure aussi précise que puissante et son corps charnu musclé. Gorgée après gorgée, une diversité énorme fait son apparition. Nous découvrons tout d'abord les nuances herbacées, puis c'est au tour d'un soupçon de cuir et de chêne. Vient s'y ajouter un côté épicé très élégant, lequel s'équilibre parfaitement avec les tanins serrés et extrêmement agréables. Vous pouvez en profiter dès maintenant, mais le vin se développera davantage avec quelques années de maturité supplémentaires.

Accords mets & vin

De l'agneau dans toutes les variations promet un grand moment de dégustation. Il en va de même avec du gibier. Quiconque préfère renoncer à la viande profitera de cette cuvée puissante et élégante avec du fromage épicé et mûr, des légumes grillés relevés comme des aubergines ou du poivron.

Domaine

Deux décennies de succès

La devise du domaine Bodegas Resalte est aussi simple qu'efficace : plutôt maîtriser un seul cépage à la perfection que mal comprendre trop de variétés différentes. C'est la raison pour laquelle on ne trouve qu'une sorte de raisin dans les 80 hectares de vignes : le tempranillo. Les membres de l'équipe de Resalte sont devenus de véritables connaisseurs et leur savoir-faire est immense. Tel est l'avis du guide Wine Spectator, qui a élu le Crianza 2005 comme le « meilleur vin rouge d'Espagne » et lui a assuré une place parmi les cent meilleurs vins au monde. Il s'agit d'un exploit impressionnant, compte tenu du fait que la Bodegas Resalte, située à Peñafiel, au cœur de la région espagnole Ribera del Duero, a ouvert ses portes seulement en l'an 2000.

Rien n'est laissé au hasard afin de se catapultier directement parmi l'élite de la viticulture ibérique. Ceci commence dès les vignobles, lesquels s'étendent dans toute la Ribera del Duero, afin que la personnalité intégrale de la fascinante région géologiquement plutôt pauvre puisse être mise en bouteille. Un travail exclusivement manuel et des vendanges minutieuses sont des évidences, tout comme l'utilisation de la gravité dans le chai. Les vigneron ont sciemment renoncé au recours à des pompes lors de chaque étape de vinification afin de traiter les raisins le plus délicatement possible. Le Crianza du domaine a

été remplacé en 2014 par le vin rouge de tempranillo 'Origen', lequel fait depuis beaucoup parler de lui et récolte régulièrement d'excellentes notes. D'autres cuvées sont produites, par exemple 'Expresion', 'Gran Resalte' et '8 Essences'. Le succès est au rendez-vous et cela ne semble pas prêt de s'arrêter !

Aux origines du tempranillo

Le vin rouge 'Origen' Ribera del Duero 2017 de la Bodegas Resalte est un mono-cépage de tempranillo. Les raisins proviennent des meilleures parcelles du domaine et sont vendangés à la main, après de rigoureux contrôles préalables, une fois qu'ils ont atteint une maturité optimale. Ils sont transportés dans le chai dans de petites caisses afin de ne pas les abîmer. La fermentation minutieuse a duré 23 jours. Ensuite, le vin n'a pas été pompé en barriques, mais, grâce à une technologie bien pensée basée sur la gravité, a coulé par lui-même dans des fûts de chêne (80 % français, 20 % américain). Il y est alors élevé durant quatorze mois pendant lesquels il a été transvasé tous les quatre mois. Après quoi, le tempranillo se repose pour quatre mois en cuves inox avant la mise en bouteille sans filtrage.