

Rioja Reserva 'Imperial' 2016 Bodegas Cune



La maison de tradition Cune réalise un nouvel exploit avec le millésime 2016 de son Reserva 'Imperial'. Parfaitement mûri, vinifié selon le style classique de la Rioja, ce vin remporte avec 96 points Suckling !

Type	Rouge
Producteur	Bodegas Cune
Région	Rioja
	Tempranillo
	Graciano
	Mazuelo
	Garnacha
Cépage	Sec
Dosage	16-18°C
Température	14 %
Degré d'alcool	Jusqu'en 2036
Potentiel de garde	Foudre
Élevage	0,75
Volume	



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Points Antonio Galloni - Vinous

« Rubis profond et brillant. Cerise, cassis, vanille et encens et une note minérale piquante qui ajoute du dynamisme. La bouche est somptueuse et précise, avec des saveurs de baies noires, de liqueur de cerise et de pastille de violette, ainsi que des notes de moka et de gâteau aux épices. Riche et ample dans son style, il fait également preuve d'une superbe énergie. La finale est douce, homogène et extrêmement longue, avec une dimension florale persistante et des tanins polis et parfaitement intégrés. » - Josh Reynolds

96/100 Points James Suckling

« Extrêmement floral et séduisant, avec des notes de lavande, de romarin et de violettes dans un corps corsé. Des tanins serrés, bien intégrés et une finale moelleuse. Ce vin montre de la profondeur et de la structure. L'un des meilleurs depuis longtemps. À boire en 2021 ! »

Critiques et notes

Tim Atkin: 94 points & Vigneron de l'année

« Le CVNE Imperial Reserva 2016 n'est produit que durant les excellents millésimes tels que 2016. Élaboré à partir de vieilles vignes de tempranillo vendangées à la main, avec une petite portion de garnacha, mazuelo et graciano, il est riche et rond avec des tanins soyeux. Déjà prêt à être dégusté, il a encore quelques belles années devant lui. »

Robert Parker's Wine Advocate : 93 points

« Le parfait exemple d'une cuvée de la Rioja Alta pourrait bien être l'édition 2016 Reserva Imperial qui est fine, précise et puissante. Les fruits de cette cuvée ont été récoltés entre le 10 et le 25 octobre, et c'est un assemblage de 85 % de tempranillo, complété par du graciano, du mazuelo et du garnacha avec un taux d'alcool de 14 % et une fraîcheur qui apporte un bel équilibre. Il a fermenté dans des cuves en chêne de différentes tailles et a été élevé en fûts de chêne français et américain pendant 24 mois. Ce vin a un style très défini qui ne devrait pas changer; il montre plus de chêne que l'Asúa Reserva et a été élaboré avec des raisins de Haro, de Torremontalvo, Villalba et Briones. 2016 a été une année fraîche, et les vins sont frais et équilibrés. Celui-ci présente beaucoup de tanins qui vont nécessiter un mets d'accompagnement puissant ou un temps de repos en bouteille. Un classique parmi les classiques. » - Luis Gutiérrez

Wine Enthusiast : 93 points

« Les arômes de prune et de baies sont poivrés et complexes et le palais est joliment structuré par une acidité et une profondeur équilibrées. Le chêne sec apporte des notes de vanille et de poudre de cacao à un profil de saveurs chargé de prunes et de baies. La finale régulière aux accents de chêne vanillé et à l'acidité juteuse annonce que ce Reserva d'une belle année possède un potentiel de garde jusqu'en 2030 au minimum. » - Michael Schachner

Note de la rédaction

Il n'y a pas si longtemps, l'un des grands classiques ancestraux espagnols, le Rioja Reserva, était menacé de perdre petit à petit son importance. Mais, fort heureusement, un tournant inattendu s'est produit, car des domaines bien implantés comme la Compañía Vinícola del Norte de España (CVNE) sont restés attachés à leur tradition de manière inflexible et car des journalistes œnologiques comme José Peñín et Robert Parker ont plaidé en la faveur de Reservas élevés en fûts et en bouteilles pendant longtemps.

Aujourd'hui, le monde du vin est de nouveau sous le charme de ces trésors de la Rioja, lesquels ont pu vieillir pendant des années et des décennies. Un classique, dont le millésime inaugural remonte aux années 1920, le vin rouge CVNE Reserva 'Imperial', est au meilleur de sa forme dans son édition 2016 : 96 points de James Suckling, 2 fois 94 points (Vinous et Tim Atkin) et 93 points Parker en sont la preuve.

Note de dégustation

Rien que la robe rouge cerise brillante ourlée de contours rubis est un signe d'une vinification parfaite. Le noble bouquet révèle un panorama de parfums typique d'un grand vin de la Rioja : herbes sauvages, tabac, cacao, cerise mûre, vanille, mûre, menthe, cuir, noix de muscade, bois de cèdre... Un magnifique éventail aromatique ! En bouche, ce superbe Tinto de cépage tempranillo est également convaincant. On y découvre des tanins profonds et subtils, un équilibre génial entre le fruit et le bois, un style de la Rioja bien présent, une longue finale et un potentiel de garde démesuré.

Accords mets & vin

Tous types de recettes à base d'agneau conviendront à ce beau vin rouge. De la morcilla, du chorizo ou du jambon ibérique seront également parfaits. Un autre grand classique : profitez de ce Rioja avec du manchego ou d'autres fromages à pâte dure de lait de brebis.

Domaine

Un empire viticole révolutionnaire en Espagne

La « Compañía Vinícola del Norte de España », plus connue sous le nom de **Cvne** ou **Cune**, est implantée à Haro, dans la région de la Rioja Alta. Nous nous trouvons dans le nord de l'Espagne, à environ 95 km au sud de la ville de Bilbao, non loin de l'océan Atlantique (Golfe de Gascogne). Le domaine fut fondé par la famille Urrutia, par deux frères pour être exact, en 1879.

Un monument de la viticulture espagnole

Le vin rouge Cune Rioja Reserva 'Imperial' 2016 est un assemblage de tempranillo (85 %), de graciano, de mazuelo et de garnacha (15 %). Les vignobles sont situés dans la région Rioja Alta, le climat est sous l'influence de l'Océan Atlantique. Le terroir est riche en fer, en calcaire et en argile. Après les vendanges manuelles, l'égrappage rigoureux, le pressurage en douceur et une longue macération sur lies, le vin a été élevé durant 24 mois en fûts de chêne français et américain, puis 24 mois en bouteilles dans les très vieilles caves du domaine avant le feu vert du maître de chai pour la commercialisation. Le millésime inaugural de la cuvée 'CVNE Imperial' remonte aux années 1920.