

Amador Medrano 'Terra' Rioja 2017 Bodegas Medrano Irazu



Une valeur sûre de la Rioja issue de vignobles d'altitude : le vin rouge espagnol 'Terra' 2017 a vieilli neuf mois durant en fûts de chêne français et reflète parfaitement son cépage, le tempranillo, d'où les 95 points fantastiques du guide Proensa. Bravo à la Bodegas Medrano !

Type	Rouge
Producteur	Bodegas Medrano
Région	Irazu
Cépage	Rioja
Dosage	Tempranillo
Température	Sec
Degré d'alcool	14-16°C
Potentiel de garde	14 %
Élevage	Jusqu'en 2023
Volume	Barrique
	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Points Guía Peñín

« Couleur : rouge cerise, contours grenat. Arômes : fruits mûrs, chêne onctueux, épices, puissant. Saveurs : rappellent la prune, puissantes, avec des tanins subtils. »

95/100 Points Guía Proensa

« Le guide Proensa décerne une note supérieure à celle de l'an dernier à ce tinto de tempranillo aux mille facettes : après 94 points attribués au millésime précédent, 95 points sont arrivés ! » - La rédaction Wine in Black

Note de la rédaction

Dans le Nord de la Rioja espagnole se trouve le petit domaine familial Bodegas Medrano Irazu, au pied des impressionnants monts Cantabriques. Nous sommes dans la Rioja Álavesa, la plus petite sous-région de la Rioja, laquelle est considérée comme un petit trésor bien spécifique grâce à ses vignobles en coteaux de haute qualité. C'est ici, jusqu'à 600 mètres d'altitude,

que prospèrent les vignes de la propriété Medrano. Celles-ci profitent donc d'importantes différences de température entre le jour et la nuit, ce qui prête des arômes diversifiés aux vins. Du fait de la pente, les vendanges sont obligatoirement manuelles. Seuls les meilleurs raisins sont utilisés pour la cuvée Amador Medrano 'Terra' Rioja 2017. Le domaine remporte 95 points magistraux (guía Proensa) et très bons 92 points (Guía Peñín) avec ce petit prodige et propose de la sorte une véritable valeur sûre de la Rioja !

Note de dégustation

Le tempranillo séduit d'emblée avec sa robe rouge cerise intense ourlée de grenat. Cette intensité augmente au fil des minutes. C'est ce que montre le bouquet complexe et dynamique, avec des arômes de cerise mûre et de fraise, de mûre juteuse et de prune sombre, ainsi qu'un soupçon épicé de poivre blanc, de vanille Bourbon et de bois de cèdre. Du grand spectacle ! En bouche, le vin dévoile un superbe équilibre entre le fruit et le bois, une acidité parfaitement concentrée et une structure tannique élégante.

Accords mets & vin

Cette cuvée espagnole accompagnera très bien du veau ou de l'agneau, ainsi qu'un ragoût méditerranéen et des fromages relevés.

Domaine

Le terroir de la Rioja pour modèle

La Bodegas Medrano Irazu se trouve dans le village d'Elvillar, à environ 20 km de Logroño, capitale de la province de la Rioja, dans le Nord de l'Espagne. Le domaine a ouvert ses portes en 1984 à l'initiative de Luis Medrano. Depuis 1995, son fils Amador a repris le flambeau de la maison familiale. Celle-ci est installée entre le fleuve Ebro et les monts Cantabriques, au cœur de la Rioja Alavesa, la plus petite sous-région de la Rioja, laquelle est considérée comme un petit trésor bien spécifique grâce à ses vignobles en coteaux de haute qualité. Le climat atlantique y rencontre celui de la Méditerranée, ce qui garantit des conditions optimales : par rapport au reste de la Rioja, la pluie est plus abondante et, pourtant, les étés sont suffisamment chauds pour que les raisins puissent mûrir tranquillement. Les vignobles de Medrano Irazu sont à 600 mètres d'altitude, ce qui contribue à d'importantes différences de température entre le jour et la nuit et prête aux vins des arômes fort diversifiés. Les raisins prospèrent sur des sols argilo-calcaires et donnent vie à des cuvées fruitées subtiles dotées d'une élégante acidité.

On y cultive le cépage rouge n°1 en Espagne, le tempranillo, ainsi que la variété garnacha. Côté blanc, les vigneron ont opté pour la viura et la malvasía. La gamme comprend des vins rouges, blancs et rosés, divisés en deux familles : Amador Medrano et Medrano Irazu. La maison est à la tête de 40 hectares de vignes. Viennent s'y ajouter 75 hectares cultivés par des vigneron partenaires sous contrat, lesquels répondent aux hautes exigences de la Bodegas. Les vendanges ont évidemment lieu à la main. Les vins fermentent à température contrôlée et sont élevés en partie en cuves inox, en partie en fûts de chêne français. Depuis 2008, le domaine Medrano Irazu s'oriente davantage sur le modèle français du terroir et produit des vins de graciano et de tempranillo en édition très limitée à partir de parcelles uniques, lesquels reflètent parfaitement leur région d'origine.

Un vin rouge à l'image de ses origines

Le vin rouge Amador Medrano 'Terra' Rioja 2017 est un mono-cépage de tempranillo. Les

vignes sont installées à 600 mètres d'altitude et les sols sont riches en argile et en calcaire. Les raisins ont été vendangés manuellement fin septembre, début octobre. Ils ont été transportés dans des petites caisses vers le chai, où ils ont été une nouvelle fois triés. La fermentation a eu lieu dans du chêne français. L'élevage s'est ensuite déroulé en fûts de chêne français pendant neuf mois.