

# 'Martelo' Rioja Reserva 2015

## La Rioja Alta - Torre de Oña



Un Rioja moderne dans sa plus belle expression ! Un grand millésime, des vieilles vignes et une altitude élevée sont les ingrédients clés de ce vin élégant et juteux. Le Guía Proensa décerne 97 points ! Une cuvée prête à être dégustée.

Type	<b>Rouge</b>
Producteur	<b>La Rioja Alta - Torre de Oña</b>
Région	<b>Rioja</b>
Cépage	<b>Tempranillo Mazuelo Garnacha Viura</b>
Dosage	<b>Sec</b>
Température	<b>16-18°C</b>
Degré d'alcool	<b>14,5 %</b>
Potentiel de garde	<b>Jusqu'en 2032</b>
Élevage	<b>Barrique</b>
Volume	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### **94+/100 Points Robert Parker's Wine Advocate**

« J'ai trouvé un Finca Martelo 2015 très complet qui a suivi le style et le chemin de qualité des millésimes précédents. La sortie de ce vin a été une étape importante pour Torre de Oña, où ils recherchent la typicité de la Rioja Alavesa à travers un assemblage de tempranillo issu de vieilles vignes avec 6 % d'autres cépages (mazuelo, grenache et même viura blanc). La récolte a été saine en 2015, et le vin montre une belle combinaison de puissance et d'élégance. Il est propre et moderne mais avec une touche traditionnelle, quelques arômes développés et des tanins crayeux très fins provenant des sols riches en calcaire. » - Luis Gutiérrez

### **97/100 Points Guía Proensa**

« Multifacette et profond, ce vin présente d'élégantes nuances de fruits marquées par la maturité. Équilibré, avec du dynamisme, savoureux, expressif, fin et persistant. »

## Critiques et notes

### Guía Peñín : 94 points

« Couleur : cerise rouge foncé aux bordures grenat. Arômes : fruits mûrs, nuances de bois vieilli, tabac, épices douces. Épicé avec des tanins ronds et long. »

### Tim Atkin : 94 points

## Note de la rédaction

La Bodegas Torre de Oña est en possession depuis 1995 du domaine La Rioja Alta. Cette exploitation classique de la Rioja s'est alors clairement orientée vers la modernité. Tandis que les grandes cuvées comme 'Viña Ardanza' et 'Gran Reserva 904' voient le jour dans la maison mère, un tout autre style de vin est produit chez Torre de Oña. Le fleuron 'Martelo' en est un parfait exemple : on y découvre un fruité intense et dynamique, une maturité précoce et des tanins raffinés. La critique œnologique internationale est unanime et félicite notamment la grande élégance de ce vin rouge. Ce n'est certainement pas par hasard que Torre de Oña se soit décidé pour des flacons de Bourgogne pour la mise en bouteille, ce qui est assez inhabituel pour la Rioja. Comme toujours, les critiques de vin sont également impressionnés : 3 fois 94 points de Tim Atkin, José Peñín et Robert Parker, tandis qu'Andrès Proensa décerne même 97 points.

## Note de dégustation

Quiconque aime le style moderne de la Rioja se doit de déguster ce vin. Son bouquet se caractérise par des arômes fruités intenses, avec des notes de petits fruits noirs et de quetsche. Après un peu de temps dans le verre, une nuance discrète de vanille vient s'y ajouter, complétée par des accents épicés rappelant le clou de girofle. En bouche, la cuvée est moelleuse et bien corsée. Les tanins à peine perceptibles garantissent une texture onctueuse, laquelle ne paraît jamais grasse grâce à la belle structure acidulée, mais sans cesse fraîche et stimulante.

## Accords mets & vin

De la viande brièvement rôtie, comme un filet d'agneau par exemple, brièvement revenu dans une poêle, trouve dans ce vin un partenaire sympathique. Mais les amateurs de recettes à base de champignons aux épices méditerranéennes s'en réjouiront également.

## Domaine

### Une belle réussite

La Bodegas Torre de Oña se trouve à Párganos, dans la commune de Laguardia, au cœur de la sous-région de la Rioja Alta. Elle a ouvert ses portes en 1988 et c'est en 1995 que le légendaire domaine La Rioja Alta en fit l'acquisition. Depuis, le destin de Torre de Oña est lié à celui de La Rioja Alta. Et comme tout ce qu'entreprend La Rioja Alta, le domaine Torre de Oña est devenu une réussite à force de temps et de patience. Les installations de la cave ont été complètement rénovées, les vignobles ont été réhabilités et les systèmes de remplissage

ont été remplacés. En 2005, Julio Sáenz, œnologue de renommée, rejoint l'équipe et, en à peine 10 ans, la modernisation a été achevée.

Aujourd'hui, la propriété s'étend sur 65 hectares avec de très beaux vignobles dont 'Finca San Martín' et 'Martelo'. Bien sûr, le tempranillo est ici un cépage star mais on trouve également de petites parcelles de mazuelo, de garnacha et de viura. Actuellement, Torre de Oña propose quatre vins à ne pas manquer : le superbe 'Martelo', un Reserva, un Crianza et une exclusivité Wine in Black, le Viña San Martín Crianza.

## **Un Rioja des plus modernes**

Les raisins du vin rouge Torre de Oña 'Martelo' Rioja Reserva 2015 proviennent du plus ancien vignoble du domaine. Les ceps ont plus de soixante ans. Le cépage tempranillo domine avec 95 % de l'assemblage. Le reste est composé des cépages mazuelo, garnacha et viura. Les vendanges ont évidemment été faites à la main. Les baies récoltées sont transportées dans le chai dans des petits containers. Elles sont alors entièrement égrappées et macèrent à froid pendant neuf jours. Ensuite a lieu la fermentation malolactique qui dure presque cent jours. L'élevage de deux ans se déroule en fûts de chêne américain (80 %) et français (20 %).