

Finca La Emperatriz Rioja Reserva 2008 Finca La Emperatriz



Un grand classique de la légendaire Rioja ! Célébré par 93 points Parker, il est l'une des plus belles réussites du millésime 2008. Une adresse à découvrir sans plus tarder ...

Type	Rouge
Producteur	Finca La Emperatriz
Région	Rioja
	Tempranillo
	Graciano
Cépage	Viura
	Garnacha
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2020
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Wine Advocate - Robert Parker : **93 points**

A propos du vin : « Soudain, le Finca La Emperatriz Reserva 2008 est d'une certaine manière différent de ses homologues, avec une pointe notable de menthe et d'aneth que j'assimile au bois américain, que j'adore (à petites doses et tant que celui-ci n'est pas trop envahissant) dans les Riojas traditionnels. Ce doit être leur vision du vin traditionnel, puisque l'assemblage est très classique : 94% de tempranillo, 3% de grenache, 2% de viura et 1% de graciano et le vieillissement est en effet effectué dans des barriques constituées de chêne américain à 70%. Il est souple, savoureux, avec une touche crayeuse, minérale. Il a aussi cette touche croquante de fruits frais propres aux millésimes atlantiques. Il ne convient peut-être pas à tous les goûts mais cela fait du bien de voir une jeune entreprise vinicole produire un vin comme celui-ci à un prix génial. Bravo ! A boire entre 2014 et 2020.

Bodegas La Emperatriz est une jeune entreprise, créée en 1999 sur la base d'un très bon vignoble à Banos de Rioja, à dix kilomètres au Sud-Ouest de Haro dans une zone froide de Rioja Alta qui a appartenu à l'impératrice (d'où le nom Emperatriz) Eugenia de Montijo, épouse de Napoléon ; entreprise qui semble gagner du terrain en offrant des vins uniquement issus des 85 hectares du domaine. C'est un nom à surveiller, même si j'ai trouvé quelques

vins où le traitement du chêne m'a paru un peu excessif pour le fruit et nécessite peut-être un léger ajustement. »

Guide Guía Peñín 2014 : **90 points**

« Couleur cerise, bords grenache. Arômes d'épices, texture crémeuse, toasté. Bouche puissante, riche, tanins matures. »

Notes de dégustation

Les vins de qualité Reserva comptent parmi les joyaux de la viticulture espagnole. Aucune autre grande nation viticole n'offre des vins mûrs de vieux millésimes étant à la fois si abordables et prêts à boire. L'excellent Finca La Emperatriz Rioja Reserva 2008 en est un bel exemple. C'est le séduisant successeur du très demandé 2005.

Dans le verre, il brille profondément et de façon accueillante d'un pourpre brillant au bord rouge grenat. Des arômes de cerises noires, de prunes mûres, de vanille, de fèves de chocolat et de toast s'échappent du verre. Au palais, il est finement mûri tout en étant opulent et étonnamment complexe. Long et élégant en finale. Une excellente harmonie entre les tanins mûrs et le fruit décent. Du très niveau ! Une Reserva réussie de part en part et qui compte pour le grand millésime 2008 parmi les meilleures dans sa classe de prix !

Domaine

Le projet La Emperatriz a été fondé et est dirigé encore aujourd'hui par les frères Eduardo et Víctor Hernáiz. Leur succès est basé sur leur enthousiasme indomptable allié à une approche moderne et rationnelle concernant la gestion et les besoins du domaine.

Reserva : le cru prestige de la Rioja

Finca La Emperatriz Reserva 2008 est vinifié à partir de 94 % de tempranillo, 3% garnacha, 2% viura and 1% graciano

La vendange de ce vin a eu lieu de début à mi-octobre, manuellement.

Le vin a subi une fermentation classique, puis a été soutiré et légèrement filtré avant d'être élevé pendant 24 mois dans des barriques de chêne américain.

Après un embouteillage délicat, le vin a encore mûri plus de 5 ans en bouteille. Le millésime 2008 est l'un des meilleurs de ces 100 dernières années et fait partie des légendes telles que 1948, 1952, 1955, 1958, 1964, 1982, 1994, 1995, 2001 ou encore 2004.