

Dehesa del Carrizal Syrah Vino de Pago 2011

Finca Dehesa del Carrizal



Un Syrah étonnamment bon ! Issu de l'un des rares domaines 'Vino de Pago' d'Espagne, il réunit à la perfection un brillant savoir-faire, une superbe année et un grand potentiel de garde !

Type	Rouge
Producteur	Finca Dehesa del Carrizal
Région	Castille-et-León
Cépage	Syrah
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	15 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2021
Élevage	Barrique
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et Notes

Guía Repsol : **91 points**

« À l'œil : rouge bordeaux - grenat. Limpide et brillant. Au nez : franc et complexe. Une grande variété d'arômes, balsamique, laiteux avec une touche minérale agréable. Au palais : frais en bouche, une bonne acidité, ample et charnu. Bien équilibré. Longue finale. »

Guía Peñín : **91 points**

« Excellent vin. Couleur cerise brillante. Des arômes de fruits mûrs, des épices douces, du chêne crémeux, expressif, chaud. Savoureux, fruité, grillé, des tanins mûrs. »

Notes de dégustation

Voici un excellent vin du célèbre domaine des montagnes de Tolède qui rend hommage aux

grands crus du Rhône, notamment le Côte Rôtie et l'Hermitage, comme l'écrit le Wine Advocate de Robert Parker à propos du millésime 2010 : « (...) ressemble beaucoup au Rhône septentrional. ».

Ce vin nous démontre en effet qu'il mérite le grand respect que l'on porte à la région du sud-est de la France. Il tient son raffinement des parcelles situées en altitude desquelles il est issu, sa puissance de son élevage soigneux en barrique et son caractère de la sélection très rigoureuse des grappes. La finesse, la puissance et la force de caractère : voilà les qualités que l'on attribue généralement aux Côtes du Rhône Nord !

Rien que le rouge cerise profond qui étincelle de ses reflets violets donne envie d'y goûter. Le magnifique bouquet offre un arrangement réussie entre le fruit mûr (prune et figue), les notes de torréfaction du fût et les arômes dominants de fines herbes épicées, si caractéristique de la syrah. En bouche le vin offre un excellent équilibre entre une minéralité fraîche, une structure dense, des tanins très mûrs et une longueur remarquable. C'est bel et bien un Syrah de grande classe - et en plus un vin exceptionnel

Une interprétation plus que séduisante du grand cépage du Rhône !

Domaine

La Finca' (le domaine) Dehesa del Carrizal se situe à un peu plus de 150 km au sud-ouest de Madrid et à environ 70 km au sud-ouest de Toledo. Non loin du 'Parque Nacional de Cabañeros', le domaine est implanté dans l'une des plus belles régions du centre de l'Espagne, le 'Montes del Toledo'.

Le résultat d'un travail minutieux

Le Dehesa del Carrizal Syrah 2011 est un vin monocépage fait à partir de 100% de syrah plantée entre 1997 et 2007 sur une parcelle de 7 ha. Les vendanges ont été effectuées dans les premières semaines de septembre, à la main et de nuit (de minuit aux premières heures de l'aube), afin que les grappes ne soient pas affectés par les températures élevées de la journée.

Après un pressage délicat, le vin subit une fermentation lente dans des réservoirs en béton. Il fut ensuite, pour la fermentation malolactique, transvasé dans des barriques de chêne français. À la fin de cette étape, le vin fut à nouveau dispatché dans plusieurs barriques d'âges très différents (neuves et de 1 à 4 ans) où il vieillit 12 mois. Il continua ensuite de vieillir en bouteille, pendant 18 mois, dans les caves fraîches de la finca. Ce vin réunit de fait presque toutes les conditions pour avoir le statut 'Reserva'. La production a été limitée à 11101 bouteilles !