ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



El Chaparral

ROU916

Historique

La Bodegas NEKEAS, c'est d'abord le projet de 8 familles qui en 1989 ont décidé d'unir leurs forces afin de profiter d'un vignoble jouissant de conditions géographiques exceptionnelles.
Au nord, les montagnes Sierra del Perdon bloquent le vent froid provenant des Pyrénées. L'océan Atlantique qui n'est pas très loin tempère les extrêmes climatiques et finalement la rivière Ebro apporte juste ce qu'il faut d'humidité dans cette région semi-aride. Voilà tous les ingrédients réunis afin de produire d'excellents vins.
Le domaine est situé à Anorbe, petit village établi sur le fameux chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle dans la partie la plus au nord de l'Espagne viticole.

Reconnaissance

96 points - Tim Atkins (mill. 2023)
92 points - James Suckling (mill. 2022)
95 points - Tim Atkins (mill. 2021)

Pays	Espagne	**Producteur**	Vega Sindoa
Région vinicole	Navarre	**Cépage(s)**	grenache
Appellation	D.O. Navarra	**Conservation**	6 à 7 ans
Service	17°C		

Description

Oeil
Rouge rubis foncé

Nez
Explosion de mûres, cerises et framboises suivi de notes poivrées, réglissées et vanillées. Des notes florales apportent une complexité à l'ensemble.

Bouche
Longue finale fruitée (cerise, mûre, moka). Du volume en bouche avec une impression de concentration qui est bien balancé par l'acidité qui apporte juste assez de fraîcheur. Les tannins sont présents mais bien intégrés à l'ensemble. Une expression de fruits de bonne maturité se développe. La chair de cerise et la vanille s'expriment en finale.

Accord mets/vin
Tartare de bœuf, filet mignon sauce bleuets, côtes levées braisées, foie de veau, curry d'agneau, chorizo en salsa, rognons de veau au Xerez, pigeon rôti au four, cuisse de lapin au romarin, filet d'agneau à la fleur de thym.

Commentaires
Sol : Mélange d'argile rouge et gris, de sable et de cailloux.
- Rendement à l'hectare naturellement bas, ce qui procure concentration et élégance.
- Vinification : Macération à froid de 7 jours avant la fermentation qui elle s'effectue en cuve inox. Seulement les levures indigènes sont utilisées. La fermentation malolactique elle se fait en barrique. - Élevage de 6 mois sur les lies fines en barriques fait à partir d'un chêne particulier de l'Oregon. Le vin est ensuite légèrement filtré avant la mise en bouteille.
Géographie : Les vignes sont situées dans la vallée de Nekeas sur une parcelle appelée CHAPARRAL. El Chaparral réfère aux Chaparrales qui sont de petits arbres qui poussent au sommet des collines de la vallée de Nekeas. Il y a aussi les premiers habitants du village d' Añorbe qui étaient appelés Chaparros par les gens des villages voisins.

Sucre résiduel: 1,2 g/L

En une ligne
Grenache à 100% provenant de très vieilles vignes (jusqu'à 100 ans) donc belle concentration avec de la complexité et de l'élégance.