



Cepa x Ceba

14199284

Historique

Quatre faits sur Vega Sindoa : 1- Domaine situé à la frontière la plus nordique de tout la zone de production de vin rouge en Espagne. 2- Appartient 8 familles qui en 1989 ont décidé d'unir leurs forces afin de profiter d'un vignoble jouissant de conditions géographiques exceptionnelles. 3- Au nord, les montagnes Sierra del Perdon bloquent le vent froid provenant des Pyrénées. L'océan Atlantique qui est près 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. 4- Le domaine est situé à Anorbe, petit village établi sur le fameux chemin de Compostelle.

Reconnaissance

91 points - James Suckling (mill 2021) 92 points - James Suckling (mill 2020) 92 points - James Suckling (mill 2018)

Pays	Espagne	Producteur	Nekeas
Région viticole	Navarre	Cépage(s)	100% grenache
Appellation	D.O. Navarra	Conservation	
Service	Entre 14° C et 16° C		

Description

Oeil

Rouge cerise intense.

Nez

Arômes de fraises des bois et d'épices telles que le poivre noir.

Bouche

Bouche juteuse, où le fruit est mis de l'avant, acidité fraîche et savoureuse maintenue.

Accord mets/vin

Toutes sortes de viandes, ragoûts et rôtis, ainsi que des plats de gibier, des planches à saucisses et des fromages affinés.

Commentaires

Sucre résiduel: 2,2 g/L Vieillessement de 3 mois en barrique de chêne français. Il y a quelques années chez Nekeas, les vigneron se sont rendu compte qu'ils détenaient un véritable trésor, qui n'était autre que les petites parcelles de vieux grenache qu'ils possédaient, cachées en plein cœur d'une forêt de chêne des garrigues. Les vieilles vignes présentent des raisins clairsemés, concentrés avec des grains de petite taille qui offrent toute l'essence du cépage. Les meilleurs pieds, adaptés aux conditions les plus extrêmes, ont été sélectionnés afin d'être cultivés. Seuls les meilleurs sarments ont été retenus et triés cep par cep ("cepa por cepa" en espagnol, d'où le nom du vin), préservant ainsi un patrimoine génétique d'une valeur inestimable. Les ceps greffés ont donné leur première récolte en 2008 et n'ont depuis lors cessé de gagner en complexité et en structure. Le cépage a d'abord été associé au tempranillo, mais il a aujourd'hui clairement fait ses preuves et montré tout son potentiel de façon indépendante. Le Cepa por Cepa est un Grenache artisanal avec un grand G, il offre toutes les vertus qui ont hissé ce cépage en haut de l'affiche. Le peu de temps passé en barrique rehausse divinement les senteurs du fruit, sans pour autant nuire aux arômes floraux et fruités les plus spontanés.

En une ligne