

ESPAÑA, RIBERA DEL DUERO, Dominio del Aguila, 'Picaro del Aguila'

Dominio del ?guila is een project van Jorge Monzón en Isabel Rodero, respectievelijk wijnmaker en architect. Het domein is gelegen in La Aguilera in de DO Ribera del Duero en maakt deel uit van de "Consejo Ecológico de Castilla y León", het instituut dat toeziet op de productie van biologische wijnen. Monzón en Rodero beschouwen hun wijngaarden - waarvan een aantal met (heel) oude wijnstokken - als hun grootste troef. Monzón heeft oenologische studies gedaan in Bordeaux en Bourgogne en werkte ondermeer twee jaar op 'Domaine de la Romanée-Conti', een bijzondere referentie!. Sinds 2013 is hij voltijds aan de slag in Dominio del Aguila. Wat nog zeker het vermelden waard is: de Tempranillo wordt steeds gemengd met plaatselijke en minder bekende druiven. Ook worden de wijnen niet altijd gefilterd, soms helemaal niet, soms heel licht. De wijnen hebben het genoeg om in vijftiende eeuwse kelders te mogen verblijven en rijpen. Er wordt alleen met natuurlijke producten gewerkt en oh ja, het pletten van de druiven gebeurt hier nog met de voeten. Oude tradities en moderne middelen gaan hier hand in hand om topwijnen te maken! Zoals hierboven al aangegeven wordt deze wijn biologisch geproduceerd en heeft hij 11 maanden op eiken vaten gerust. Geklaard noch gefilterd verschijnen de tempranillo (stokken van 75 jaar oud!) en wat kleine percentages lokale druiven gesluisd in het glas met een mooie kerskleur. De geuren verspreiden alles wat we van een lekkere wijn verwachten, met hoofdtonen van gepocheerd rood fruit, zoethout en vanille. Zacht en rond in de mond met voldoende zuren, opvallende pittigheid en een vijftal seconden lekker nagenieten. Nu al te drinken bij een stevigere maaltijd, maar eigenlijk op zijn best tussen zijn derde en achtste of negende jaar. Deze Picaro houdt zich gemakkelijk staande bij lamsbout of een stevig stuk Rubia Gallega. Heerlijk op 16 à 17 graden!

Artikelnummer:	529H
Land:	Spanje
Regio:	Castilla-y-Léon

ESPAÑA, RIBERA DEL DUERO, Dominio Aguila, 'Picaro del Aguila'

Dominio del ?guila est l'aboutissement d'un projet réalisé par Jorge Monzón et Isabel Rodero, lui vinificateur, elle architecte. Le domaine est situé à La Aguilera dans l'appellation Ribera del Duero D.O. et fait partie du "Consejo Ecológico de Castilla y León", l'institut qui veille à la production des vins biologiques. Monzón et Rodero considèrent leurs vignobles, dont certains possèdent de très vieilles vignes, comme leur principal atout. Monzón, qui a suivi des études onologiques à Bordeaux et en Bourgogne, a notamment travaillé deux ans au Domaine de la Romanée-Conti, une référence qui peut compter. Depuis 2013, il est à l'ouvre à plein temps au Dominio del ?guila. Particularité qui mérite d'être soulignée : le cépage tempranillo est systématiquement assemblé à des variétés de raisin locales moins connues. Les vins ne sont pas filtrés ou ne le sont que très légèrement. Ils ont le privilège de séjourner et de mûrir dans des caves datant du quinzième siècle. Le domaine emploie uniquement des produits naturels et le foulage des raisins se fait encore . aux pieds. Ce mariage entre traditions anciennes et techniques modernes donne des vins de très grande classe ! Comme indiqué ci-avant, cette cuvée est un vin biologique qui a été élevé sur fûts de chêne pendant onze mois. Ni filtrés ni collés, le tempranillo (ceps âgés de 75 ans !) et un petit pourcentage de cépages locaux affichent une belle couleur cerise. Le nez exhale des arômes qui répondent à nos attentes, dévoilant des impressions de fruits rouges pochés, de réglisse et de vanille. Bouche tendre et ronde, avec une belle acidité, un côté épicé et une finale délicieuse qui dure plus de cinq secondes. Le vin peut déjà se boire aujourd'hui, mais il sera au mieux de sa forme entre sa troisième et sa huitième ou neuvième année. Ce Picaro del ?guila affrontera sans problème un gigot d'agneau juteux ou une belle pièce de Rubia Gallega. Servir à 16-17 degrés !

N°:	529H
Pays:	Espagne
Région:	Castilla-y-Léon