

ESPANA, RIBERA DEL DUERO, Dominio del Aguila, 'Reserva'

Dominio del Aguila 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! Deze reserva is het paradepaardje van het domein. Deze 'vino fino de guarda' (fijne bewaarwijn) is gemaakt van de oudste wijnranken, sommige zelfs pre-phylloxera! Zelfde assemblage van voornamelijk tempranillo en heel kleine hoeveelheden van andere variëteiten (bobal, grenache, blanca del pais en tempranillo gris) met een trage inweking (7 maanden) om zoveel mogelijk smaakextractie te verkrijgen. Geen klaring of filtering en de wijn verblijft maar liefst 29 maanden in Franse eiken vaten. We nemen visueel mooie kerkransen waar en overweldigende aroma's prikkelen onze neus: rijpe aardbei, wilde bramen, verse vanille, pelswild, grafiet, chocolade en leder. Bij het proeven ondergaan we tongstrelende sensaties met een fijne ouverture, gevuld middenstuk dat nog moet ontbolsteren, ondersteunende zuren en een afdronk die aromatisch én tanninerijk is. Deze wijn wordt ongetwijfeld nog beter en soms moet een mens wat geduld oefenen ... Op zijn best zal hij zijn tussen zijn vijfde en minstens vijftiende jaar. Zeer geschikt bij een eerder stevig topgerecht, maar ook op een koude winteravond bij een goed gesprek wordt hij zeer inzetbaar. Schenken op 18 graden en rustig genieten want dit is topklasse!

ESPANA, RIBERA DEL DUERO, Dominio del Aguila, 'Reserva'

Dominio del Aguila 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'œuvre à plein temps au Dominio del Aguila. 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 à la main. Ce mariage entre traditions anciennes et techniques modernes donne des vins de très grande classe ! Cette 'Reserva' est le fleuron du domaine. Ce 'vino fino de guarda' (vin fin de garde) est issu des vignes les plus vieilles dont certaines datent d'avant la crise du phylloxera ! Même assemblage de tempranillo, complété de petits pourcentages d'autres variétés (bobal, grenache, blanca del pais et tempranillo gris) avec une macération longue de sept mois afin d'obtenir une extraction maximale. Le vin, non collé et non filtré, est élevé pendant pas moins de 29 mois en fûts de chêne français. La robe attire immédiatement l'attention par ses belles larmes épaisses. Le nez somptueux développe des arômes de fraise, de mûre sauvage, de vanille, de gibier à fourrure, de graphite, de chocolat et de cuir. En bouche, cette 'Reserva' nous séduit par une attaque fine et ronde, un milieu de bouche plein et ample soutenu par une acidité judicieuse, un tanin riche et une finale longue et aromatique. Le vin se bonifiera pendant des années encore ; eh oui, la patience est dure mais sa récompense est pure . Il donnera toute sa mesure entre sa cinquième et sa quinzième année, voire plus tard encore. Il mérite d'accompagner les plats de haute gastronomie mais fera aussi l'affaire un soir d'hiver au coin du feu. Servie à 18 degrés, cette Reserva vous épatera. Du très grand vin !

Artikelnummer:	530F
Land:	Spanje
Regio:	Castilla-y-Léon

www.magnuswijnen.be

N°:	530F
Pays:	Espagne
Région:	Castilla-y-Léon

www.magnuswijnen.be