Contador 2023

CHF 310.00 | 10 cl = CHF 41.33

Le Contador est une sélection des meilleures vendanges de la bodega. Selon le millésime, le tempranillo est soutenu par des proportions plus ou moins importantes de graciano et de garnacha. Cette année, le vin est composé de 90% de tempranillo et de 10% de garnacha.

Producteur	Bodega Contador
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	15.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2048
Cépages	Tempranillo, Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1008573
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Plats mijotés, Champignons, Gibier, Agneau, Fromage affiné
Avis	Robert Parker 97/100

Vinification

Vendanges manuelles et sélections multiples. Fermentation à température contrôlée dans des stands en bois ouverts. Fermentation malolactique suivie d'un élevage de 20 mois en barriques françaises neuves, choisies par Benjamin lui-même.

Terroir

69% des raisins proviennent de cinq petites parcelles situées dans une zone de haute altitude, entre 550 et 650 mètres au-dessus du niveau de la mer, qui ont été plantées il y a jusqu'à 123 ans. Le reste de la récolte provient de parcelles situées à une altitude inférieure, qui sont également très anciennes.

Histoire

C’est en 1995, lorsque Benjamin Romeo achète une ancienne caverne creusée dans la falaise sous le château de San Vicente de la Sonsierra (Rioja), que débute la success-story de la Bodega Contador. Benjamin, qui s’est forgé au cours des années une réputation d’obstiné de la qualité, a produit seulement un an plus tard le premier millésime de La Cueva del Contador.

Fort de ses premières réussites et de son expérience de caviste chez Artadi, Benjamin n’a cessé de développer son vignoble. Une fois les capacités de la caverne épuisées, il a récupéré le garage parental pour la vinification. Et c’est justement ce vin de garage de 2004 et de 2005 qui a valu au viticulteur un résultat de 100 points de la part de Robert Parker, une note attribuée seulement deux fois à des producteurs espagnols auparavant.