Pingus 2023

CHF 8’400.00 | 10 cl = CHF 140.00

Peter Sisseck est très satisfait du Pingus 2023. Il dit que les années d'optimisation du travail dans le vignoble ont fait qu'ils sont capables de créer quelque chose de grand chaque année. Le plus difficile est de maintenir l'équilibre dans les années plus chaudes, et cette année, c'est parfaitement réussi. Le vin montre une merveilleuse fraîcheur et une précision qui montre une fois de plus que Peter est l'un des œnologues les plus géniaux du monde. Ces dernières années, Pingus est devenu un vin qui transcende le millésime et qui reflète davantage la typicité de Pingus que celle du millésime.



Producteur	Dominio de Pingus
Type d’article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Ribera del Duero DO
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	600 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu’en 2043
Cépages	Tinto Fino
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d’article	5271723
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Fromage affiné, Plats mijotés, Gibier, Bœuf, Agneau
Avis	Robert Parker 99/100

Vinification

Pingus 2023 de Peter Sisseck naît à La Horra et commence par des vendanges manuelles sans compromis ainsi que par une sélection d'une extrême rigueur, à la vigne comme au chai, afin que seules des baies parfaitement saines et physiologiquement mûres soient retenues pour la suite de l'élaboration.

La vinification est menée avec le plus grand respect du fruit et du terroir. Les raisins sont éraflés à la main puis fermentent spontanément grâce aux levures indigènes du moût, dans le pur esprit de la signature épurée de Peter Sisseck et avec un minimum d'intervention, afin de préserver intactes l'origine, l'énergie et la profondeur du vin. La fermentation se déroule en bois et en chêne, apportant dès ce stade structure, finesse et complexité aromatique.

L'élevage exprime de manière particulièrement éloquente la signature de Peter Sisseck. Pingus 2023 mûrit pendant environ 20 mois en chêne français, avec un usage du bois réglé avec une telle précision que jamais le fût ne prend le dessus, laissant toujours la profondeur du vin au centre. Il en résulte un grand vin rouge, monumental et vibrant à la fois, à la texture soyeuse, aux tanins d'une extrême finesse et à la tension remarquable entre puissance et élégance.

Terroir

Les raisins proviennent de deux très vieux vignobles situés à La Horra, entre 800 et 837 mètres d'altitude, et . Les vignobles présentent différents types de sols : Alors que dans le vignoble Barroso, les vignes sont enracinées sur des sols calcaires recouverts de gravier, dans le vignoble San Cristobal, elles poussent sur des sols argileux.

Histoire

Il n'y a aucune exagération à affirmer que Peter Sisseck fait partie des figures emblématiques de l'univers du vin. Après une ascension fulgurante dans la deuxième moitié des années 1990, le Danois frôle la perfection année après année, tout en réussissant à se réinventer sans cesse.Peter met clairement l'accent sur la préservation de la fraîcheur, ce qu'il a parfaitement réussi même en cette année chaude. Pour lui, c'est grâce aux nuits fraîches de la Ribera del Duero et au courage dont il a fait preuve en vendangeant plus tôt que ses voisins. La cuvée 2021 s'annonce comme un grand succès.