



La Cueva del Contador 2021 (Subskription)

L'année 2021 a commencé chez Contador avec un hiver humide, suivi par un printemps sec. En juin sont revenues les pluies, dont les vignes ont bien profité pendant la période chaude et sèche de juillet et août. Contador a ainsi obtenu une récolte parfaite, tant au regard de la quantité que de la qualité. Toujours dans l'esprit de refus du compromis, on est allé jusqu'à sacrifier 15% de la production avec une récolte en vert pour que la plante consacre ses forces aux meilleurs raisins. Toutes les parcelles ont pu être vendangées au moment opportun. Le résultat, ce sont des vins réussissant avec brio le grand écart entre une immense puissance et une superbe fraîcheur.

Producteur	Bodega Contador
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2021
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Tempranillo
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1008261
Accord mets et vins	Grillades, Plats mijotés, Gibier, Fromage affiné, Charcuterie
Avis	Robert Parker 94/100



Vinification

Vendange manuelle et sélection minutieuse. Fermentation à température contrôlée dans des stands en bois ouverts. Fermentation malolactique suivie d'un élevage de 20 mois en barriques françaises neuves.

Terroir





Les raisins viennent de vignobles légèrement plus jeunes que ceux utilisés pour le Contador, mais dont l'âge reste respectable avec une fourchette comprise entre 40 et 60 ans. Les coteaux sont tous situés à moins de 5 km du domaine et Benjamin veille à ce que les raisins y soient directement acheminés après la vendange pour en préserver la fraîcheur. Il ne s'écoule généralement pas plus d'une demi-heure entre la récolte des raisins et leur arrivée à la bodega.

Histoire

Benjamin Romeo est considéré comme l'un des créateurs du style Rioja moderne. Il a la réputation d'être totalement obnubilé par la qualité, dans le bon sens du terme.

