



Contador 2021

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 2036
Cépages	Tempranillo, Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1008571
Accord mets et vins	Fromage affiné, Agneau, Gibier, Champignons, Plats mijotés, Plats de poisson raffinés



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





Le Contador est une sélection des meilleurs raisins de la bodega. En fonction des cuvées, le tempranillo est soutenu par une part plus ou moins importante de graciano et de grenache. Cette année, Benjamin a estimé que la qualité était si parfaite qu'il n'a utilisé que du tempranillo. 50% des raisins proviennent de 10 petites parcelles situées à une altitude comprise entre 550 et 650 mètres et plantées il y a 100 ans. Le reste est issu de parcelles plus basses, mais tout aussi 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.

