LOPEZ DE HEREDIA, Rioja TONDONIA RESERVA 2008

75 cl Rouge Rioja AOC Rioja Reserva



La note by Christian Walter 95/100

Haro, capitale de La Rioja Alta, peut-être là où l'extraordinaire combinaison de la bonté du climat et de la sévérité de la terre est la mieux produite, nous trouvons la cave López de Heredia, la plus ancienne de Haro et l'une des trois premières de La Rioja. La Bodega Lopez de Heredia fondée en 1877, produit l'intégralité de ses vins, de la viticulture à la mise en bouteilles, de la fabrication de ses fûts au vieillissement de ses vins avant leu commercialisation. Leur fondement : vieilles vignes, faibles rendements, sélection drastique, longs élevages en barriques.

Le vignoble : Vina Tondonia, qui a fait la réputation du Domaine, est le vignoble le plus spectaculaire de Haro. Située dans une coquille et embrassée par l'Ebre formant une péninsule, elle forme un paysage d'alluvions, de calcaire et de peupliers. López de Heredia possède également trois autres vignobles situés dans la région de la Rioja supérieure, appelés Vina Cubillo, Vina Bosconia. Les vignobles sont entretenus avec un grand soin, Lopez de Heredia ne produit que des vins de qualité supérieure et, bien sûr, les grandes réserves ...

Lopez de Heredia est connu pour la maîtrise parfaite de ses longs vieillissements en fûts ou barriques de chêne. Les Rioja Crianza sont vieillis 24 mois , dont au moins 1 an en fût de chêne, les Rioja Reserva sont vieillis 36 mois, dont au moins 1 an en fût de chêne, et les très rares Rioja Gran Reserva sont vieillis 60 mois, dont au moins 2 années en fût de chêne.

Vina Tondonia Reserva et Gran Reserva ainsi que Vina Bosconia Reserva et Gran Reserva, en blanc comme en rouge, font partie des vins les plus recherchés d'Espagne.

Lopez De Heredia (Rioja, Espagne)

Dans la ville mythique de Haro, capitale de La Rioja Alta, peut-être là où l'extraordinaire combinaison de la bonté du climat et de la sévérité de la terre est la mieux produite, nous trouvons la cave López de Heredia, la plus ancienne de Haro et l'une des trois premières de La Rioja. L'emplacement stratégique de ses vignobles, la qualité exceptionnelle des plantations, ainsi que les variétés utilisées, ont leur complément essentiel dans une magnifique cave, dont le processus de création a été similaire à la plantation des vignes, lentement, avec le plus grand soin.

Ces installations sont un modèle : Bodegas Lopez de Heredia Vina Tondonia, s'étend sur une surface

totale de 53 076 mètres carrés, dont 19 718 sont actuellement construits. 3 433 m2 correspondent au chai souterrain, avec des caves pouvant atteindre 200 mètres de long à plus de 10 mètres de profondeur, perforées au cœur d'un colossal bloc de grès, avec des rangées interminables de barriques (12 900 barriques de Bordeaux sont stockées dans ses entrailles). Une mention spéciale doit être faite des 72 cuves, également en chêne des origines les plus diverses (cantabrique, bosniaque, allier, nord-américain, etc.), construites dans des capacités allant de 60, 100, 200, 480 et jusqu'à 640 hectolitres, qui sont les plus grandes. Le bois de chêne joue un rôle important dans cette Maison, car tant les fermentations que le vieillissement de ses vins sont effectués dans ces récipients par des procédés entièrement naturels et artisanaux.

Vina Tondonia est le vignoble le plus spectaculaire de Haro. Située dans une coquille et embrassée par l'Ebre formant une péninsule, elle forme un paysage d'alluvions, de calcaire et de peupliers. López de Heredia possède également trois autres vignobles situés dans la région de la Rioja supérieure - bénéficiant de son microclimat de nette influence atlantique - appelés Vina Cubillo, Vina Bosconia et Vina Zaconia. Les vignobles sont entretenus avec un réel enthousiasme et un grand soin, tous utilisés pour produire des vins de qualité supérieure et, bien sûr, les grandes réserves de cette maison, lorsqu'elles proviennent de millésimes vraiment exceptionnels.

Vina Tondonia Reserva et Gran Reserva ainsi que Vina Bosconia Reserva et Gran Reserva, en blanc comme en rouge, font partie des vins les plus recherchés d'Espagne.

Le vin

Année officiellement classée comme très bon. Cette année s'est déroulée sans incidents climatiques graves, sans gelées de printemps mais marquée par des pluies abondantes au printemps et après les vendanges. Cependant, un été doux et sec a favorisé la nouaison et l'état sanitaire des raisins, ce qui a donné lieu à une récolte peu abondante mais légèrement supérieure à celle de la récolte précédente et de qualité similaire. Le temps a été exceptionnellement favorable tout au long de la phase finale du cycle végétatif, qui est toujours déterminante pour la qualité de la récolte. Le vignoble a bénéficié de conditions optimales pour que les fruits soient dans un état sanitaire pratiquement parfait et que la maturation évolue avec des paramètres équilibrés de couleur, d'acidité, de degré d'alcool, etc., ce qui a permis d'obtenir une récolte de grande qualité avec un volume final légèrement inférieur à celui des millésimes précédents. Les vendanges ont commencé le 6 octobre à "Vina Gravonia" avec les cépages blancs, le 9 octobre à "Vina Tondonia" avec les cépages rouges et se sont terminées le 30 octobre après la récolte de "Vina Cubillas" et "Vina Bosconia".

Le nez du Viña Tondonia Reserva 2008 est très élégant, frais et avec une touche d'herbes, commençant à montrer la complexité des vins âgés qui sont parfois encore trop jeunes lorsqu'ils sont commercialisés à plus de 10 ans du millésime ! La bouche est moyennement corsée, avec légèreté et profondeur, très classique avec une fraîcheur supplémentaire et tout ce qu'il faut pour un long développement en bouteille. C'est le plus Tondonia des deux millésimes que j'ai dégustés côte à côte. Il y a des notes de sirop d'érable, de fumée, de réglisse et de fruits croquants. La bouche est plus austère, croquante et révèle le caractère calcaire des sols. Il y a plus de définition et de précision ici. (Guide Parker, millésime 2008, noté 95/100)

The nose of the 2008 Viña Tondonia Reserva is very elegant, fresh and with an herbal twist, starting to show the complexity of the aged wines that are sometimes still too young when they are released 10+ years from the vintage! The palate is medium-bodied, with lightness and depth, very classical with extra freshness and all that is needed for a long development in bottle. This is the more Tondonia of the two vintages I tasted side by side. There are notes of maple syrup, smoke, licorice and crisp fruit. The palate is more austere, crunchy and reveals the chalkiness of the soils. There's more definition and precision here. (Guide Parker, millésime 2008, noté 95/100)

Lots of dried fruit with plum, light raisin, chocolate and toasted oak. Some balsamic undertones. White truffles and dried flowers. Medium body, creamy tannins and savory, balsamic undertones. Extreme and

unique, as always. Drink now. (James Suckling, millésime 2008, noté 95/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 95/100
- **Cépage :** 75% tempranillo, 15% grenache, 10% graciano y mazuelo
- **Pays :** Espagne
- **Viticulture :** Agriculture très raisonnée (lutte raisonnée)
- **Elevage :** Rioja Reserva : vieillit 3 ans, dont au moins 1 an en fût de chêne
- **Millésime :** 2008
- **Consommation :** à boire entre 2020 et 2030+
- **Alcool :** 13,0% vol.
- **Service :** 18 à 20°C
- **Accord mets-vins :** Il accompagne les salades chaudes de cailles ou de volailles, les feuilletés, le foie gras avec une réduction de confiture de framboises, l'agneau rôti ou le cochon de lait.
- **Coup de coeur :** Oui