LOPEZ DE HEREDIA, Rioja BOSCONIA RESERVA 2009

75 cl Rouge Rioja AOC Rioja Reserva



La note by Christian Walter

93-94/100

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

Ce vin a parfaitement évolué, présentant une couleur rubis intense avec un léger bord rouge brique. Son nez est persistant, montrant beaucoup de fruits, principalement dominés par le Tempranillo, et son développement en bouche est rond, corsé, lisse, fin et persistant.

Le Viña Bosconia Reserva 2006, toujours plus rustique et puissant que le Viña Tondonia, est issu d'une récolte chaude et précoce et est un assemblage de Tempranillo avec 15% de Garnacha et 5% de Graciano et Mazuelo. Ce vin mûrit dans des fûts de chêne américain usagés pendant cinq ans. Il a un nez très développé et, comme l'a fait remarquer la vinificatrice Mercedes López de Heredia, "on pourrait le confondre avec un Gran Reserva, car je le vois plus tertiaire et développé." Ce sont des vins étonnants, propres et complexes, avec des tanins polis et une acidité étonnamment bonne. J'ai l'idée que 2006 est un millésime plus chaud, mais ce n'est pas vrai dans toute la Rioja ; comme je l'ai vu avec d'autres vins, comme ceux de Muga, dans cette partie plus fraîche de la Rioja, le millésime était bien meilleur. Il y a des tanins poussiéreux et des saveurs qui rappellent encore les fruits frais. (Guide Parker, millésime 2006, noté 94/100)

The 2006 Viña Bosconia Reserva, always more rustic and powerful than the Viña Tondonia, was cropped from a warm and early harvest and is a blend of Tempranillo with 15% Garnacha and 5% Graciano and Mazuelo. This wine matures in used American oak barrels for five years. It has a very developed nose, and as winemaker Mercedes López de Heredia noted, "It could be confused with a Gran Reserva, as I see it more tertiary and developed." These are amazing wines, clean and complex, with polished tannins and surprisingly good acidity. I have the idea of 2006 as a warmer vintage, but it's not true throughout Rioja; as I've seen with other wines, like the ones from Muga, in this cooler part of Rioja, the vintage was much better. There are some dusty tannins and some flavors that still remind you of fresh fruit. (Guide Parker, millésime 2006, noté 94/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 94/100

- **Cépage :** 80% tempranillo, 15% grenache, 5% 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 :** 2009
- **Consommation :** à boire entre 2020 et 2028
- **Alcool :** 13,5% vol.
- **Service :** 18 à 20°C
- **Accord mets-vins :** Légumes et ragoûts, viandes rouges et gibier, mais aussi terminer un magnifique repas avec des fromages ou des desserts au chocolat noir et aux fruits sauvages.
- **Coup de coeur :** Non