

CELLERS CAPCANES TARRAGONE MONTSANT PRIORAT
MAS DONIS ROSE
ESPAGNE

Capcanes est un petit village perdu dans les montagnes rocailleuses du Priorat. Cette somptueuse région d'Espagne fut toujours ma préférée tant elle relate de l'intensité du terroir qui la compose. Les vins produits ici expriment la nature et ses multiples caprices. Ils sont excellents, très concentrés et sains. Ils sont très recherchés par les connaisseurs et amateurs en sensations fortes. Le paysage est présenté en terrasses élevées de 400 à 700 mètres, exposées à tous vents. Ces vignes sont certainement les plus vieilles d'Espagne (plus de 100 ans parfois). Elles ont résisté et joué avec la nature intensément. Leurs racines vivent dans un sol composé de calcaire, d'ardoises, d'argile et de sable, la recette idéale pour des vins intenses, naturels, minéraux, amples et raffinés. Cette alchimie de terroir est vraiment miraculeuse pour la production de grands vins.

Cellers de Capcanes est situé dans le 'Montsant', toute petite région enclavée dans le Priorat. Les parcelles de ce côté du Priorat offrent les mêmes composés de terroirs mais le style au final donne des vins que j'estime plus ronds et tout autant intenses. Ils sont succulents, riches et élégants. Les principaux cépages sont le Grenache blanc et rouge, (roi des cépages pour la production de vins de haut de gamme), le Tempranillo, le Carignan, le Macabeu pour les vins blancs, l'Ull de Llèbre, la Syrah, le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Pinot Noir. Cellers de Capcanes est une petite Coop de prestige comme je les aime. Tout ici est intentionnellement passionnant et humain. Dans cette région survivre est un challenge de chaque jour mais quand le travail est bien fait, quels beaux résultats, quelles belles récompenses. Angel Teixido et Jurgen Wagner s'occupent des chais et de la production. Pour cette nouvelle collection, j'ai sélectionné des vins plus accessibles et gourmands, Mas Donis blancs, rosés, rouges et le Mas Donis rouge produit en fûts. Tous irrésistibles ...

CÉPAGES ET PREMIÈRES IMPRESSIONS : 80% GRENACHE de 10 à 40 ans d'âge - 10% SYRAH - 10% MERLOT de 4 à 8 ans d'âge. La couleur rose framboise est aussi vive que le fruit, la texture est chatoyante, veloutée naturelle et lumineuse. Les premières senteurs relatent très agréablement ce fruit et un peu de végétal. Le vin est gourmand, gouleyant et sec. Etonnante fraîcheur dans un sol si austère. Irrésistible.

SAVEURS ET INFOS : Le vin est charnu, velouté aux saveurs naturelles et franches de framboises et de cerises rouges claires très mures. L'impression de campagne et de vignes sauvages est directe. Le vin est vraiment gourmand et élégant. La méthode est dite de « saignée ». Les trois cépages sont vinifiés séparément, macèrent pendant huit jours, ensuite les vins sont assemblés pour une macération commune de quatre mois, puis mise en bouteilles. Beaucoup de compliments pour ce rosé exemplaire qui révèle si bien la fraîcheur du fruit et la beauté de sa parcelle. Altitude des terrasses 150 à 450m. Alcool 13°.

SERVICE : Ce vin se boit dans des verres moyens et arrondis pour faciliter l'expression du terroir. Il se marie à tous les plats depuis l'apéro avec verrines et plateaux, aux entrées variées et aux plats festifs de l'été.

GARDE : Vin sur la fraîcheur et capsulé, ce que j'ai toujours refusé d'acheter mais au vu d'une consommation rapide sur deux ans ou trois ans et avec la qualité de mise de Cellers de Capcanes, pas de problèmes.



Pinto Billen

Tél : +32 (0)2 734 90 05 - Gsm : +32 (0)473 49 31 05 - Fax : +32 (0)2 734 90 05

E-mail : billen.pinto@saveursdetoscane.be