

CELLERS CAPCANES TARRAGONE MONTSANT PRIORAT
MAS DONIS BLANC
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 : 65% GRENACHE BLANC - 35% MACABEU. La robe est de couleur or pâle, la texture est chatoyante naturelle et fine. Les senteurs sont directement naturelles sur un panel de fruits de style pomme poire William, de coing, de pêche blanche et jaune, de mangue. Les fleurs blanches rafraichissent le vin.

SAVEURS ET INFOS : Le vin est gourmand, très équilibré sur un panel de fruits de vergers voir ci-dessus. En aération viennent les groseilles vertes très mures qui ajoutent encore plus de délicatesse à la texture odorante. Ce vin plaît par son naturel et son équilibre fruit / terroir. Vignes de 20 à 40 ans d'âge. Altitude 150 à 450m.

SERVICE : Le vin se boit dans des verres moyens et arrondis pour faciliter l'expression du terroir et ouvrir son bouquet. Convient à tous repas légers, apéros, entrées, pâtes, poissons, crustacés ...

GARDE : Trois en cave, n'est pas destiné au vieillissement. Vin de fraîcheur.

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