



CELLERS DE CAPCANES TARRAGONE MONTSANT PRIORAT
MAS DONIS ROUGE
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 - 20% SYRAH. Robe rubis aux reflets violets. Belle matière souple et chatoyante, vin vibrant et très naturel. Les premières senteurs sont naturelles aux fruits très murs de cassis, framboises, cerises griottes noires juteuses, feuilles de thé et en aération poivre noir et tabac à priser léger.

SAVEURS : Le vin est tout de suite plaisant, charnu et savoureux. En premières sensations aux nez, les saveurs sont de fruits très murs et odorants de cassis, framboises, griottes noires juteuses. La mâche est gourmande sur un équilibre acidité gras idéal. Belle fraîcheur qui relate la qualité de production, la qualité du terroir et du rendu de parcelles entretenues au naturel et avec respect. Le Grenache est vinifié huit jours en cuves inox et la Syrah se repose deux mois en fûts américains et français avant assemblage. Les vignes de Grenache ont entre 8 et 40 ans et sont dispersées sur plusieurs parties de la vallée, les vignes de la Syrah ont de 5 à 10 ans.

SERVICE : Le vin se boit dans des verres moyens et arrondis pour faciliter l'expression du terroir et ouvrir son bouquet.

GARDE : Trois à quatre ans de cave sont possibles. Pas de décantation.

CUISINE : Apéritif, entrées, plats légers.

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