



DOMINIO DE LA VEGA 'BOBAL'
UTIEL REQUENIA (VALENCE)
ESPAGNE

Dominio de La Vega est principalement producteur de cavas. L'Azienda est située dans la région d'Utiel Requenia, à une heure de route de Valence dans les montagnes, à une altitude de plus ou moins 700 mètres. Le climat régional est méditerranéen et continental. Les sols sont composés de marne, glaise, sable. L'hiver est très long et froid, l'été court et très chaud. Les pluies arrivent juste après la période des vendanges. Dès lors il n'est pas surprenant d'y trouver des producteurs renommés pour leur qualité de travail ainsi que pour leur originalité. Le Bobal, cépage très spécial de la région, monte en notoriété auprès des amateurs et connaisseurs gourmets et on y trouve de plus en plus de belles bouteilles. La région est ancienne avec de vieilles bodégas.

J'ai personnellement opté pour un domaine innovant, très proche de la qualité annuelle du millésime, dont la propreté des chais et la production sont impeccables. L'Azienda Dominio de la Vega est très agréable, élégante. C'est une ancienne demeure seigneuriale des Comtes de Villamar, rénovée complètement avec des caves séculaires pouvant abriter les plus beaux cavas et vins de vieillissement. Les cavas du domaine m'ont fait plaisir. Ils sont fins, frais, différents et les nombreux efforts du domaine pour se démarquer auprès d'une multitude de concurrents espagnols, m'ont convaincue. Comme en Champagne il n'existe pas deux cavas identiques. Il faut sélectionner les meilleurs et se faire plaisir quand au style de chacun. Les cavas haut de gammes du domaine sont médaillés or et argent pour toute l'Espagne et médaillés or très souvent à l'étranger, ce qui n'est pas peu dire vu la concurrence incroyable que ce vin subit depuis quelques années. A suivre en détails sur leur site www.dominiodelavega.com.

CEPAGES : BOBAL 100 %. Alcool 14°.

SAVEURS : La robe est chatoyante, vibrante d'un beau ton rouge fraise. Le vin s'épanouit vite dans le verre et présente de belles jambes colorées. Au premier nez se dégagent des arômes agréables et naturels de fruits style fraises et framboises. Le vin est gai, façon vin de l'été. Dès quelques instants d'ouverture le panel olfactif évolue sur des arômes carnés et viandeux des plus agréables. Une trace de chocolat complète la gamme des sensations. Je sais que la plupart n'aime pas décanter les vins de l'été, pourtant ce vin est des plus agréables après un moment d'ouverture et présente alors des arômes délicieux. Ouvrez la bouteille avant si vous le pouvez et enlevez le bouchon, cela aidera à faire évoluer les arômes.

CUISINE : Bœuf au fleurie et à la moelle ; Bœuf bourguignon ; Bœuf de surlonge aux oignons et lentilles aux abricots ; Bœuf noir gallois braisé à la bière brune, croûtons au fromage ; Boudin cochon ; Boudin créole ; Carpaccio de veau, miel à la truffe blanche, feta et Granny Smith ; Carré d'agneau à la fondue de fenouil, saucisson, lardons et fleurs de thym ; Carré d'agneau au thym serpolet aux mirabelles ; Carré de porc rôti girolles, mousserons et lentins, grenailles de Noirmoutier et crème d'oseille ; Carré de porcelet rôti, laqué au miel, chutney ananas-raisins, basmati au curry rouge kaffir ; Carré de veau jardinière ; Veau de lait, topinambours truffés et crème de petits pois au lard, jus de veau à l'arabica ; Côtes d'agneau à la couronne Parmentier ; Côtes de veau aux champignons et aux ris de veau ; Cuisseau de lapin rôti au thym, mijoté d'oignons et d'orge à la bière sur lie ; Cuisses de lapin en papillote au piment d'Espelette et à la citronnelle.

GARDE : Environ cinq ans.

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