

QUINTA SARDONIA .SARDON DE DUERO.RIBERA DEL DUERO  
PETER SISSECK ET JEROME BOUGNAUX  
ESPAGNE

Le projet « Quinta Sardonía » est né en 1998 d'une collaboration entre Peter Sisseck, producteur du grand vin 'Pingus' de la Ribera del Duero et Jérôme Bougnaud, œnologue de Bordeaux. Ils décidèrent de s'associer et d'acheter des terrains en Ribera des Duero. Un nouveau vignoble fut planté dans la zone historique de Tudela Sardon de Duero. La bodega est située à 400 mètres de la rivière Duero et à une altitude de 700 et 800 mètres. Vingt hectares ont été achetés orientés vers le sud, dix sept hectares sont destinés à la vigne. La plantation est composée de onze types de sols différents dont des sols d'origines calcaires et marnes. Une institution renommée a procédé à l'étude de chacune des parcelles. L'ensemble a été scanné et mis sur plans. Il fut dès lors plus aisé de programmer les traitements les plus adaptés à chacune d'elle.



Le potentiel du vignoble a été amplifié grâce à ce travail en amont. Il est évident que ce travail méticuleux se retrouve en dégustation. La plantation du vignoble débuta en 1999 et en 2000. Le vignoble est composé de sept variétés : 48% de Tinto fino, 22% de Cabernet sauvignon, 16% de Merlot, 5% de Syrah, 5% de Petit Verdot, 2% de Malbec et 2% de Cabernet franc. Les vignes sont plantées en terrasses avec une moyenne de 3.300 pieds de vignes par hectare et elles sont travaillées en méthode biodynamique. Les parcelles sont nourries et enrichies avec un compost particulier produit sur place, en osmose avec chaque parcelle. Plantes médicinales, respect des phases lunaires, approche respectueuse des sols, des plantes, de la biodiversité des micro-organismes et insectes qui influencent le bon déroulement de la vie et de la santé de la vigne.

La bodega fut terminée en 2003 et est composée de deux bâtiments. Dans le premier bâtiment se trouvent les équipements pour le froid, les bureaux, le laboratoire et la salle de vinification. Dans le deuxième bâtiment se trouvent trois salles indépendantes, une pour le contrôle des températures et humidité, une pour les vins jeunes et pour la mise en bouteille, une au sol chauffé pour le contrôle des phases malolactiques en fûts.

**CEPAGES :** TINTO FINO 75% - CABERNET SAUVIGNON 10 % - SYRAH 5% - PETIT VERDOT 4% - CABERBET FRANC 3 % MALBEC 3%. Elevage en fûts de 17 mois dont 50% de fûts neufs et 50 % de fûts d'un an d'âge. Légère clarification au blanc d'œuf. Total 35.000 bouteilles.

**SAVEURS :** Nez intense de fruits noirs très mûrs, de moka, cannelle, curry, feuilles de thé, tabac noir, cuir, terre mouillée. En bouche, la mâche est pulpeuse et ferme, les tannins sont ronds et veloutés. Ils fondent en bouche et révèlent une présence concentrée de la matière. En ouverture, les fruits noirs très mûrs imprègnent les papilles pour laisser ensuite se dégager les parfums envoutants du terroir. Le vin commence à vieillir et à révéler un potentiel merveilleux d'arômes, vin de garde par excellence il faut de la patience pour ne pas succomber à pareille tentation. Après une bonne heure ou plus de décantation les saveurs de moka, de poivre, de tabac et de fin cuir surgissent sur un fond de liqueur de prunes, de pain d'épices et de terre mouillée.

Quinta Sardonía est un vin très élégant. Il enchante par son grand potentiel organoleptique, par sa texture veloutée et son raffinement. Ce sera un ami de cave pour très longtemps. Vin de connaisseur produit par des grands avec tous les moyens mis à disposition. A suivre délicieusement auprès de vos invités.

*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](mailto:billen.pinto@saveursdetoscane.be)

**EN CUISINE :** Vu sa concentration et ses tannins fermes, toujours l'accompagner de viandes, de plats rôtis aux goûts prononcés ou de superbes charcuteries. Manger reste indispensable même si vous le dégustez en apéritif. Le taux d'alcool est important même si le vin est très équilibré et sans lourdeur.

**LA GARDE :** Il sera nettement plus agréable à déguster à partir de ses six ans d'âge et sur une durée moyenne de quatorze ans et plus selon vos caves. Certaines belles caves prolongent de cinq à dix ans la qualité de garde de vos bouteilles.

*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](mailto:billen.pinto@saveursdetoscane.be)