

TRES MATA • AZIENDA VEGA DE YUSO
RIBERA DEL DUERO QUINTANILLA DE ONESIMO
ESPAGNE

Propriétaires **Vega de Yuso**. Ce domaine est un des derniers-nés de la région la plus huppée de la Ribera del Duero. Le raisin y pousse avec des saveurs irrésistibles. Le domaine est situé à côté de **Vega Sicilia** et exploite des parcelles toutes petites, ce qui lui permet de travailler d'une façon artisanale. L'objectif ici est de créer des vins intenses et raffinés. Les vignes sont traitées au plus naturel, travaillées et soignées manuellement par des propriétaires soucieux d'un résultat optimum. La vinification à la pointe de l'œnologie et l'élevage fin en fûts neufs de bois français provenant de l'Allier et bois américain donnent une superbe amplitude aux deux vins maison. La production totale du domaine est de 40.000 bouteilles.

Tres Mata : ce grand vin révèle une grande qualité. Élégant, très concentré, il représente bien ce terroir particulier de la Ribera del Duero avec ses saveurs intenses de cerises noires et de caramel. Sa puissance parée de souplesse en font un maître achat. Le second vin Vegantigua lui ressemble exactement avec cette convivialité et cette approche plus tendre.

Très Mata reserva : ce vin est d'un registre plus classique, produit sur une période de 24 mois en fûts neufs et d'un an d'âge. La production est de 12.000 bouteilles. Les saveurs ici sont plus proches encore du terroir avec un caramel fondant, une mâche très veloutée et une finale sur des volutes de cuir, terre et carné. Superbe qualité pour un vin produit avec grande élégance.



CEPAGES : 100 % TEMPRANILLO.

SAVEURS : Vin à la robe très colorée d'un rouge rubis intense. Au nez, arômes de caramel, de café moka, de cuir, de toastés et de chocolat noir. Les parfums balsamiques du vin sont puissants mais complètement intégrés dans la trame de fruits rouges concentrés. La bouche est intense, chaleureuse, savoureuse sur une structure boisée très fine et élégante. Le fruité omniprésent relate bien le terroir très expressif. La grande concentration du vin ajoute encore une impression de puissance latente et perceptible que l'on découvre agréablement dans les différentes phases du vieillissement. La relation des saveurs perçues au nez et en bouche est bien équilibrée et offre une très agréable dégustation. Ce vin long en bouche est un vin de garde. Quelques années de cave vont l'épanouir fortement. Très séduisant.

SERVICE : Une heure de décantation. Quand il aura atteint 5 ans d'âge réduire la décantation à une ½ heure. Pour les amateurs sensibles ajouter une heure à tous les conseils de décantation. Le vin n'en sera que plus fin. Difficile de l'apprécier sans la décantation.

ACCOMPAGNEMENTS CULINAIRES : Lapin à la moutarde ; beignets de porc fourrés aux dattes ; carré de porc rôti aux girolles ; blanquette de veau aux champignons ; carré de veau jardinière ; médaillons de veau au miel d'eucalyptus et flan de potiron ; carré d'agneau grillé au romarin ; carré d'agneau mariné au coulis de kiwi ; mignons d'agneau au poivre vert et mandarines ; tartelettes de cailles et œufs de cailles ; oignons confits truffes d'été, lardons et champignons sautés ; canard aux 5 parfums. Toutes viandes rôties ou mijotées.

GARDE : Se gardera 6 à 8 ans avec une belle évolution. Surveiller le stockage qui peut réduire ou augmenter fortement la garde du vin.

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