

TEMPERANCIA

Toro, 2009

 Rachetez une caisse sur myvitibox.com

AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Un vin qui illustre à merveille le thème de l'article Prodégustation du mois : l'évolution du vin ! Grâce à ses quelques années de bouteilles, Temperancia dévoile à l'œil, au nez et en bouche, des signes d'évolution aux accents hispaniques qui m'ont charmé et qui soulignent la qualité du travail de Bernard Magrez à l'étranger.

TERROIR

Toro doit son nom à une ville de province, située en Castille, non loin de la frontière portugaise. L'appellation couvre plus de 62000 hectares de vignes. Le climat de la région de Toro est continental et les vignes sont cultivées en altitude entre 600 et 750 mètres, fait idéal pour élaborer des vins équilibrés.

CÉPAGE

Deuxième cépage le plus répandu en Espagne, on le retrouve le tinta de Toro des Pyrénées jusqu'aux îles Canaries. Histoire de nous confondre un peu, il porte un nom différent dans chaque région même si on le nomme le plus souvent tempranillo. Ce cépage est réputé pour élaborer des vins savoureux et com-

plexes avec beaucoup de puissance et de corps.



MILLÉSIME

En 2009, l'Espagne, a été frappée par une canicule exceptionnelle comme les vigneronns n'en avaient pas vu depuis longtemps. Pourtant, l'année avait tout d'ordinaire avec un hiver froid et pluvieux et un printemps chaud et humide. Les vignes chargées d'eau ont ainsi amorti parfaitement le choc de la canicule pour donner des vins exceptionnels à l'équilibre parfait. 2009 est l'un des plus beaux millésime solaire en Europe.

UN VIN, UNE FAMILLE



Propriétaire du fameux Château Pape Clément, aussi surnommé « l'homme aux 40 châteaux », Bernard Magrez est une figure du vignoble bordelais. En recherche constante d'une alchimie parfaite entre terroir et qualité de jus, il possède et vinifie désormais une dizaine de vignobles à l'étranger dont un vignoble au Japon sur les pentes du fameux Mont Fuji !



TEMPÉRATURE :
entre 17°C et 19°C



CARAFAGE :
ouvrir juste avant
de servir



GARDE :
à consommer dès maintenant
ou jusqu'en 2019

Etape 1 : VISUEL

LIMPIDITÉ:

limpide trouble voilée

COULEUR:



INTENSITÉ COLORANTE:

claire soutenue profonde

BRILLANCE:

terne lumineuse éclatante

CAPILLARITÉ (LARMES):

fluide coulante épaisse

Etape 2 : OLFACTIF

IMPRESSION :

douteuse plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE :

fermée discrète
 ouverte puissante

FAMILLE AROMATIQUE :

Fruits noirs, végétal, empyreumatique

ÂROMES :



champignon



ronce



cuir



caramel



cassis



Etape 3 : GUSTATIF

ATTAQUE : faible nette intense

SUCRE : sec tendre suave moelleux liquoreux

ACIDITÉ : molle tendre fraîche vive nerveuse

ALCOOL : maigre léger riche corsé alcooleux

TANINS : (QUANTITÉ) léger présents abondants

TANINS : (QUALITÉ DU GRAIN) fins fondus fermes rugueux astringents

TEXTURE : coulante fluide douce soyeuse onctueuse

LONGUEUR AROMATIQUE: absente courte développée longue persistante

DOMINANTE FINALE : sucre acidité tanins gras/alcool



ACCORDS

METS ET VINS

- Carpaccio de bœuf aux fruits rouges
- Rôti de porc aux pruneaux
- Fromage au lait de brebis
- Tarte au chocolat noir

