



Producteur : Laderas de Montejurra

Couleur : Rouge

Appellation : Vin de Navarre

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Navarre

Nom du propriétaire : Emilio Valerio

Encépagement : Garnacha (60%), Merlot (17%), Cabernet Sauvignon (8%), Tempranillo (8%) et Graciano (7%)

Âge moyen des vignes : 35

Vinification : La fermentation et la conservation se fait dans des cuves de bois et de ciment.

Élevage : Vieilli 11 mois en fûts de chêne français.

Le domaine :

Ardent défenseur de l'écologie et de la biodiversité, Emilio Valerio a fait carrière à Madrid comme procureur spécialisé dans les causes environnementales. Il fonde en 1980, à Dicastillo, une cave dédiée à la préservation de vignobles et d'oliveraies à valeur historique sur les coteaux du Montejurra et dont les fondements remontent au 10e siècle.

Quarante ans plus tard, ce sont plus de 70 parcelles qui sont travaillées par cette bodega dans une approche paysanne et peu mécanisée. On y pratique une agriculture biodynamique basée sur le respect et l'observation. Des rendements faibles conjugués à la fraîcheur du climat permettent d'y faire des vins à la fois texturés et salivants.

Revue de presse :

Véronique Rivest, La Presse, Feb 2021

S'il y a un cépage rouge qui donne des vins ronds et dodus, c'est bien le grenache! Cépage méditerranéen par excellence, il peut donner des vins puissants, mais aussi très charmeurs lorsqu'ils sont bien faits. Les meilleurs en gardent tout le charme fruité sans tomber dans la lourdeur. Le grenache domine dans ce vin, avec un peu de tempranillo, de cabernet sauvignon et de merlot. Il s'exprime clairement à travers des notes de liqueur de fruits, de kirsch, avec quelques notes florales, d'épices et une pointe de sucre d'orge. La bouche est chaleureuse, ronde et veloutée – c'est cette texture riche du grenache mûr. De légers tanins apportent juste ce qu'il faut d'aspérités et de fraîcheur. Tout indiqué pour une cuisine aux notes sucrées ou épicées : tajine, couscous ou même côtes levées et ailes de poulet!

https://plus.lapresse.ca/screens/696c524f-7551-410e-ad92-8a09218f76c9__7C___0.html?utm_content=email&utm_source=lpp&utm_medium=referral&utm_campaign=internal%20share

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Jan 2021

Organic. It's rare that I recommend a red that has a touch of sweetness to it, but this wine transported me to summer with a single sip. The attack is slightly overripe cherry with a bit of sweet baking spice. The tannins are almost grippy, but they let loose and you get a powerful pop of fruit and oak on the finish. Easy drinking, but with enough going on for a piece of meat.

Grape varieties: garnacha, merlot, cabernet sauvignon, tempranillo.

Residual sugar: 4.2 g/L.

Serve at: 16 C.

Drink now-2022.

Food pairing ideas: grilled sausages, baguette with mustard and herbs.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-jan-22-2021>

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Oct 2020

Un cocktail de cépages (grenache, tempranillo, merlot, cabernet sauvignon et graziano) élaboré en culture biologique. Tout en étant moyennement corsé, ce rouge de la Navarre s'avère particulièrement mûr, riche et un brin doux (4,2 gr/li), mais sans lourdeur. Son nez dégage des arômes de fruits des champs confiturés, de prunes et d'épices douces. Amateurs de vins frais et délicats abstenez-vous! Ce rouge gorgé de soleil de mariera parfaitement à une pizza à la saucisse italienne et poivrons rouges grillés.

<https://lesconseillersduvin.ca/emilio-valerio-2017-navarra-laduras-de-montejurra/>