



Producteur : R. Lopez de Heredia

Couleur : Rouge

Appellation : Rioja Reserva

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Rioja Alta

Nom du propriétaire : N/A

Élevage : 5 ans et demi en fût soumis à 2 décuvages par an, clarification au blanc d'oeuf. Vieillessement en bouteille.

Le domaine :

Pionnier de la Rioja, López de Heredia est un lieu hors du temps où les façons de faire ont bien peu changé depuis la création du domaine en 1877. Gardiens de la tradition, les membres de la famille du fondateur sont dévoués à y produire des vins au caractère exceptionnel, dotés d'un bouquet nuancé d'une grande élégance.

Les vins sont élevés longuement dans des fûts fabriqués sur place - il y en a plus de 13 000 dans le chai. La durée d'élevage étant bien au-delà des normes - plus de 10 ans au total pour les Reserva et 20 ans pour les Gran Reserva - ces vins sont dans une classe à part et font partie de ceux que tout amateur devrait goûter au moins une fois dans sa vie.

Revue de presse :

Jean Aubry, Le Devoir, Dec 2021

L'élevage, l'affinement, la bonification en bouteilles... Le temps est maître d'oeuvre dans ce rouge où domine le grand tempranillo. Le temps qui, soutenu par la saine acidité du vin, en justifie la patine et l'expression complexe. À l'image d'un bon roman dont les chapitres à venir réservent déjà les meilleures surprises. Le bouquet est soutenu, mêlant épices, fleurs fanées, zeste d'orange et datte fraîche, alors que la bouche file avec vitalité sur une trame tannique fine tout de même encore visible par son relief. Un rouge qui n'a pas dit son dernier mot. Et vous, votre dernier commentaire.

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/651603/billet-vins-le-vignoble-chateauneuvois>

Nadia Fournier, Patrick Désy, Mathieu Turbide, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Dec 2021

Cette maison centenaire, aujourd'hui sous la gouverne de la brillante María José López de Heredia, se distingue des autres domaines de la Rioja par ses élevages exceptionnellement longs. Avec ses notes de bois de santal, de sous-bois et de boîte à cigare, le nez du Tondonia 2009 annonce un vin solide, presque austère. On s'étonne presque de trouver en bouche une telle suavité et un fruit mûr, mais encore bien rassasiant. Une superbe bouteille à partager entre amis ou en famille pendant les Fêtes.

<https://www.journaldemontreal.com/2021/12/03/30-vins-prestigieux>

Bill Zacharkiw, Montreal Gazette, Nov 2021

How many wineries keep their wines six to 10 years in barrels, then wait even longer to release them? I don't know of many, but that is just one of the particularities that make the wines of Lopez de Heredia so distinct and so marvellous. The 2009 is a bit different than previous vintages — it is more aromatic, so beautifully fruit-driven, so open and giving, and both fresh and dense at the same time. Yes, this is a Rioja, but it's mostly a Lopez de Heredia. Great now, and will stay fresh and get even more interesting for at least another decade.

Grape varieties: tempranillo, grenache, graciano, mazuelo.

Residual sugar: 2 g/L.

Serve at: 18 C.

Drink now-2030.

Food pairing idea: filet mignon with red wine and herb sauce.

<https://montrealgazette.com/life/food/bill-zacharkiws-wines-of-the-week-nov-19-2021>

Jean Aubry, Le Devoir, May 2021

Cette maison, dont la futaille est ahurissante — plus de 12 900 fûts et 72 foudres (dont certains de 640 hectolitres) —, construit sa légende sur la lente patine oxydative des vins. Avec, comme clef de voûte, une acidité qui «tient» les vins dans le temps, longtemps. Ce 2008 offre une palette détaillée, balsamique, boisée, d'une longueur...

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/605178/le-canon>