



Producteur : Laderas de Montejurra

SAQ (CCNP) : 14182458

Couleur : Rouge

Format : 750ml

Prix : 18.40 \$

Appellation : Vin de Navarre

Type de produit : Vins

Pays : Espagne

Région viticole : Navarre

Nom du propriétaire : Emilio Valerio

Encépagement : Garnacha tintorera (60%), Merlot (17%), Cabernet Sauvignon (15%) et Tempranillo (8%)

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, Nov 2022

LES VINS DE LA SEMAINE

C'est peut-être encore le mois de novembre et sa grisaille qui dictent le choix de vins rouges plutôt charnus cette semaine. Des envies de coucounage et de plats réconfortants s'accompagnent d'envies de vins plus enveloppants. En voici trois qui offrent tout le charme d'un fruit bien mûr et d'une matière caressante, mais qui font aussi preuve de fraîcheur et d'éclat, évitant ainsi l'écueil de la lourdeur.

TOUT À FAIT CHARMANT

La Navarre est dans le nord de l'Espagne, entre les Pyrénées et la vallée de l'Ebro qui coule dans la Rioja voisine. Le domaine Emilio Valerio y cultive 40 hectares de vignes et 15 d'oliviers, sur les versants (laderas)

du mont Montejurra dans les montagnes basques, selon les préceptes de la biodynamie. Cette cuvée est un assemblage de grenache surtout, complété par du tempranillo, du merlot, du cabernet sauvignon et du graciano. Le nez est charmeur, tout plein de fruits rouges et noirs bien mûrs, avec une pointe d'épices, d'anis et de cacao. La bouche est ronde et dodue, avec le même charme fruité, auquel s'ajoutent de légères notes animales. Le fruit très mûr donne une impression de sucrosité, mais le vin est sec et de très légers tanins apportent juste ce qu'il faut de relief. Servir rafraîchi avec un couscous, un tajine, un chili.

Emilio Valerio Laderas de Montejurra Navarra 2019, 17,70\$ (14182458), 14,5%, bio

Garde: 1 ou 2 ans

https://plus.lapresse.ca/screens/405329ad-ed9b-4cc6-9658-ebc4d3a4cd8a__7C___0.html

Nick Hamilton, Les conseillers du vin, Oct 2022

Dans un style mûr particulièrement séduisant, ce très beau rojo, est élaboré avec les cépages grenache, merlot, cabernet sauvignon, tempranillo et graciano. Robe colorée, nez de fruits des champs composés rehaussé d'un effluve animal discret. Issu de la culture bio, il s'avère mûr, rond et velouté tout en demeurant équilibré. Moyennement corsé il accompagnera à merveille l'escalope de veau au champignons. Excellent rapport prix-plaisir. Bonne dégustation!

<https://lesconseillersduvin.ca/emilio-valerio-2019-laderas-de-montejurra/>

Marie-Claude Di Lillo, Journal Métro, Oct 2022

Voilà un vin bio qui se prend très bien en cette saison où on a besoin de plaisir réconfortant! Gourmand à souhait, juteux et chaleureux! Cet assemblage inusité dominé par la garnacha tintorera (60%), et complété par du merlot (17%), du cabernet sauvignon (15%) et du tempranillo (8%), provenant de vignes d'âge moyen de 35 ans, est une belle réussite! Bien équilibré, avec une belle texture dense et des tannins plutôt veloutés en bouche, il exprime la richesse du terroir de l'appellation de Navarre. Le vin a fermenté en cuves de bois et de ciment et a terminé son vieillissement 11 mois en fûts de chêne français, ce qui lui a amené une belle rondeur et une petite touche de noisette en finale. Il s'exprime par des notes de fruits noirs, mais aussi une touche d'olive, noire aussi. Un petit côté sauvage le distingue dans son tempérament, et dans ses notes à saveur de cuir et d'animal. Des rendements faibles et une volonté de préserver l'environnement dans les moindres détails de production, ce sont les principes que son producteur, Emilio Valerio, a mis de l'avant pour ce vin. C'est pour cela qu'on apprécie particulièrement son petit prix. Idéal avec une viande rouge saignante ou même un rôti de palette relevé.

<https://journalmetro.com/explorez/2927746/vins-et-plaisirs-trois-bouteilles-reconfortantes-pour-octobre/>

Nadia Fournier, Le Journal de Montréal, Blogue Les Méchants Raisins, Jan 2022

Assemblage inusité (garnacha, tempranillo, merlot et cabernet sauvignon), le 2018 marche dans les pas des deux derniers millésimes: il a la fougue de la jeunesse, de légers parfums de réduction, qui rappellent le cuir et la viande rouge, avec du fruit noir et une mâche tannique assez dense en trame de fond. Haut en saveurs et doté d'une longueur appréciable.

18,05\$

Espagne 15%

4,6 g/L – Biologique

Code SAQ: 14182458

<https://www.journaldemontreal.com/2022/01/28/toujours-la>

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/>