

**Producteur :** Laderas de Montejurra**SAQ (CCNP) :** 14182458**Couleur :** Rouge**Format :** 750ml**Prix :** 20.55 \$**Appellation :** Vin de Navarre**Type de produit :** Vins**Pays :** Espagne**Région viticole :** Navarre**Nom du propriétaire :** Emilio Valerio**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 10^e 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 compotés 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/>