RIOJA RESERVA VIÑA BOSCONIA ROUGE

2014 · Rouge · Espagne / Rioja Alta

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
Encépagement : Tempranillo (80%), Garnacha tintorera (15%), Mazuelo (3%) et Graciano (2%)

Élevage : 5 ans et demi en fût soumis à 2 décuvages par an, clarification au blanc d'oeuf. Vieillissement 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, Du vin dans l'encrier, May 2025

Cette maison dont le parc futaille est ahurissant – 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 2013 offre une palette détaillée, à la fois balsamique, boisée, épicée, végétale et figuée, d'une longueur de texture proprement abyssale. Un vin de méditation à savourer lentement ou et de mets costauds mais raffinés. Grand vin. Gagnera à séjourner en carafe. Gagnera à se bonifier après 5 ans.

https://jeanaubry.substack.com/p/grapilles-et-autres-gourmands-de-5f8

Jean Aubry, Le Devoir, Jul 2024

Une décennie de bouteille et quelques années de fût permettent au tempranillo de développer, sous une oxydation ménagée, une palette de flaveurs. Tout le reste n'est qu'équilibre entre la présence fruitée bien accrochée et les subtilités du tertiaire, encore et toujours stimulées par une acidité qui l'ouvre sur une magnifique queue de paon en finale. Cerise noire, cèdre, cuir, cigare, girofle et santal se relancent mutuellement, longuement. Prévoir une escalope de veau forestière grillée pour lui soutirer ses dernières confidences.

https://www.ledevoir.com/plaisirs/vin/813487/grappiller-pendant-il-reste

Nadia Fournier, Journal de Montréal Blogue Les Méchants Raisins, Jun 2024

J'ai toujours bien aimé le Bosconia et je dois avouer que j'étais très excitée quand j'ai vu qu'il était (enfin!) de retour à la SAQ. Le Bosconia provient d'un vignoble orienté au sud qui longe l'Èbre, à Haro, dont les vignes –tempranillo (80%), garnacha, graciano et mazuelo– ont en moyenne 40 ans. La bouche regorge de saveurs fruitées encore étonnamment fraîches pour un vin de presque 14 ans, entre la camerise, la prune et l'hibiscus. Un brin plus rustique que le Tondonia, cuvée emblématique du domaine, mais fort en caractère et tellement digeste.

https://www.journaldemontreal.com/2024/06/01/le-trio-du-week-end

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit ?, May 2024

Édouard, alias @thewinestache, avait écrit un très beau texte sur le vin nature. Il argumentait que non, le vin nature n'est pas une mode, quelque chose qui s'estompera sous peu, mais bien une façon de faire du vin qui date de bien avant l'industrialisation du monde vinicole. R. Lopez de Heredia est l'un des grands noms du vin nature qui date de bien avant de l'effet de "mode". C'est un grand domaine. Cuvée provenant des vignes de Vina Bosconia, vignoble à plus de 450 mètres d'altitude, sur sols argilo-calcaire. C'est un assemblage composé de 80% de tempranillo, 15% grenache tintorera, 3% mazuelo et 2% graciano. 6 ans d'élevage en barriques et 6 ans en bouteilles avant commercialisation. Un vol à ce prix-là. Maudit beau cadeau à faire à quelqu'un.

https://us18.campaign-archive.com/?u=2345f844dd83bcea25d792654&id=7d7456577d