RIOJA RESERVA VIÑA TONDONIA ROUGE

2013 · Rouge · Espagne / Rioja Alta



Producteur : R. Lopez de Heredia
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 86.00 $

Appellation : Rioja Reserva
Type de produit : Vins
Pays : Espagne
Région viticole : Rioja Alta
Nom du propriétaire : N/A
Encépagement : Tempranillo (70%), Garnacha tintorera (20%), Graciano (5%) et Mazuelo (5%)

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

Accord vin et mets : Très facile à boire, se marie bien avec: salades chaudes de caille ou volaille, pâtes feuilletées, foie avec réduction de confiture de framboise, agneau ou porcelet rôti, agneau à l'ail, au romarin et aux anchois et tout tout autre met à base de viande.
Conservation : Prêt à boire. Potentiel de garde de plus de 10 ans

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 :

Vincent Sulfite, Qu'est-ce qu'on boit?, Jul 2025

Rouge. R. Lopez de Heredia est l'un des grands noms du vin nature qui date de bien avant de l'effet de "mode". Ils ont toujours travaillé en levures indigènes et ont conservé le secret de faire de très longs élevages afin d'avoir des vins d'une stabilité extraordinaire. C'est un lieu mythique à visiter. Assemblage

majoritairement composé de tempranillo, un peu de grenache et de mazuelo. Environ 6 ans d'élevage en vieux fûts, puis repos en bouteille pendant un temps à peu près équivalent. Prêt à boire, mais peut également être couché ! C'pas tuable ce vin là !

François Bisson, Frank boit quoi (infolettre), Mar 2023

Un vin quasi mythique de la région! Depuis plus de 130 ans, le vignoble de Lopez de Heredia profite de ce statut légendaire parmi les grands terroirs espagnols. Aujourd'hui gérer par les enfants Maria José, Mercedes et Julio César, la méthode de production n'a que peu changé depuis les années 1890. Levures naturelles, aucune filtration et un long élevage en barrique sont les grandes lignes de la maison. Acheter un vin a ce prix la, certes, mais pour un vin avec déjà 13 ans d'âge, vous êtes garanti une expérience hors du commun! Outre la vieille tradition du fil de fer doré, un peu kitch, versez un verre à vos invités et attendez le sourire au premier nez. Un plaisir garanti!

https://us17.campaign-archive.com/?u=fd1e3ccc3fd5b15cc8427cad1&id=a15fe25f31

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Mar 2023

Les méthodes de vinification de cette maison familiale n'ont pratiquement pas changé depuis 1877 et sa dirigeante actuelle, María José López de Heredia, entend poursuivre sur cette voie. Le vieille cave de Haro se distingue par ses élevages exceptionnellement longs. La cave de vieillissement est un véritable labyrinthe, qui abrite plus de 13 000 fûts, dans lesquels les vins reposent pendant une ou plusieurs décennies, bénéficiant ainsi d'une oxydation lente. Le 2010 marque un retour en force pour le Tondonia Reserva. Parfaitement mûr, mais pas du tout fatigué, le vin est tout aussi séduisant que l'excellent 2009, avec une fraîcheur et une tonicité supplémentaires. La trame tannique est suave, fondue par le temps, et pourtant encore pleine, compacte et légèrement granuleuse. Les saveurs complexes mêlent les fruits noirs frais et secs, les épices, le bois exotique, le tabac et la terre humide. On peut l'apprécier dès maintenant, en sachant qu'il restera au sommet de sa forme jusqu'en 2026, au moins.

https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=b19c4c9b2c

Nadia Fournier, L'infolettre de Nadia Fournier, Mar 2023

Les méthodes de vinification de cette maison familiale n'ont pratiquement pas changé depuis 1877 et sa dirigeante actuelle, María José López de Heredia, entend poursuivre sur cette voie. Le vieille cave de Haro se distingue par ses élevages exceptionnellement longs. La cave de vieillissement est un véritable labyrinthe, qui abrite plus de 13 000 fûts, dans lesquels les vins reposent pendant une ou plusieurs décennies, bénéficiant ainsi d'une oxydation lente. Le 2010 marque un retour en force pour le Tondonia Reserva. Parfaitement mûr, mais pas du tout fatigué, le vin est tout aussi séduisant que l'excellent 2009, avec une fraîcheur et une tonicité supplémentaires. La trame tannique est suave, fondue par le temps, et pourtant encore pleine, compacte et légèrement granuleuse. Les saveurs complexes mêlent les fruits noirs frais et secs, les épices, le bois exotique, le tabac et la terre humide. On peut l'apprécier dès maintenant, en sachant qu'il restera au sommet de sa forme jusqu'en 2026, au moins.

https://us5.campaign-archive.com/?u=070326022b2c32d2d675c028a&id=b19c4c9b2c

Michelle Bouffard, Infolettre de Michelle Bouffard, Dec 2022

Pour accompagner vos festivités !
[...]
Déguster le temps
R. Lopez de Heredia Viña Tondonia Reserva 2010, Rioja (63.25$)
Domaine illustre de la Rioja, Lopez de Heredia a peu changé sa façon de faire depuis sa naissance en 1877. Or, dans un monde de globalisation où l'on recherche typicité et authenticité, les vins n'ont jamais eu autant de pertinence. Il y a ici une longue tradition de long élevage en fût de chêne américain dont le grain moins poreux limite l'oxygénation. Voilà pourquoi le 2010 vient tout juste d'arriver au Québec. Un bouquet qui évoque le temps avec des notes de cuir, de champignon et de tabac qui s'entrecoupent avec des notes de cassis, cerise noire et coconut. L'équilibre de ce vin est impressionnant. Les tannins sont fins et fondus et l'acidité met l'eau à la bouche. Un cadeau à s'offrir.

https://us18.campaign-archive.com/?u=4ac885fd4b6f8b3dfd3472a91&id=7fddef5ca1

Jean Aubry, Le Devoir, Oct 2022

La patine du temps commence timidement à se faufiler en détaillant ici le bouquet, qui se veut ample tout en s'assurant d'une grande finesse. On ouvre ici une boîte de havanes dans un environnement de roses fanées où se prépare en cuisine un plat au curry. Pour le reste, l'acidité porte de beaux tanins mûrs sur une longue finale.

https://www.ledevoir.com/vivre/vin/768267/les-vins-de-la-semaine-le-canon

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

Tim Atkin, Rioja Special Report 2022, Dec 1969

Featuring the time-honoured blend of Tempranillo with 20% Garnacha and 10% Graciano and Mazuelo for extra structure and longevity, it has notes of black cherry and black olive, racy acidity, very little apparent oak and tannins that wouldn't look out of place in a Barolo. Drink date: 2023-2032.