



Contador 2020

CHF 310.00 | 10 cl = CHF 41.33

Rouge pourpre dense. Une explosion d'arômes de fruits et d'épices au nez. Une alternance d'élégance, de jutosité et de puissance avec un jeu d'arômes qui n'en finit pas en fin de bouche.

Producteur	Bodega Contador
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2020
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2035
Cépages	Tempranillo, Garnacha Tinta
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	1008570
Accord mets et vins	Fromage affiné, Agneau, Gibier, Champignons, Plats mijotés, Plats de poisson raffinés
Avis	Robert Parker 97/100



Vinification

Vendanges manuelles et sélections multiples. Fermentation à température contrôlée dans des stands en bois ouverts. Fermentation malolactique suivie d'un élevage de 20 mois en barriques françaises neuves, choisies par Benjamin lui-même.

Terroir

Les raisins proviennent de 10 parcelles différentes avec des microclimats différents. Plus de la moitié d'entre elles poussent entre 550 et 650 mètres d'altitude et ont jusqu'à 121 ans. Le reste de la production provient de parcelles situées à une altitude inférieure, qui sont également plus jeunes, ont des orientations différentes et poussent sur des sols argilo-calcaires qui soulignent la minéralité dans le vin.





Histoire

C'est en 1995, lorsque Benjamin Romeo a acheté une ancienne grotte creusée dans la roche sous le château de San Vicente de la Sonsierra (Rioja), que la success story des Bodegas Contador a commencé. Benjamin, qui s'est forgé au fil du temps une réputation d'obsédé de la qualité, a sorti le premier millésime de La Cueva del Contador à peine un an plus tard. Fort de ses premiers succès et de son expérience de maître de chai chez Artadi, il a pu développer le domaine de manière continue. Lorsque les capacités de la grotte ont été épuisées, il a même fallu utiliser le garage de ses parents pour la vinification. C'est justement le vin de garage baptisé 'Contador', produit en 2004 et 2005, qui a valu au viticulteur une note de 100 points chez Robert Parker - et ce n'est que le troisième producteur de vin espagnol de l'histoire.

