

José Pariente, Victoria Rosado 2023

José Pariente - 150 cl. (Magnum)



2021 a été le premier millésime de cette étonnante cuvée signée de ce domaine de réputation. Victoria est l'homme d'Ignacio et Martina à leur maman Victoria Pariente, qui a fondé la bodega. Ce vin est issu de raisins bio. Il assemble deux cépages rouges (tempranillo et grenache) mais aussi un cépage blanc, le viognier, et c'est plus étonnant. Etonnant est d'ailleurs un qualificatif qui s'applique bien à ce rosé.



Style de vin:

Rosé d'été léger, de type continental



Assemblée

Garnacha, Tempranillo, Viognier



Région:

Castilla y León



Appellation:

D.O. Rueda



Domaine viticole:

José Pariente



Vinification

Le grenache et le tempranillo sont issus de vieilles vignes (1945 pour le premier, 1960 pour le second). Leur rendement est très bas. Le viognier, lui, a été planté en 1999. Les trois cépages de l'assemblage macèrent séparément mais sont réunis pour la fermentation. Celle-ci dure quatre mois; elle a lieu dans des cuves inox, avec levures indigènes. On peut donc parler d'une version moderne du classique clarete espagnol, assemblant des raisins blancs et rouges.



Servir

Frais (8C°).



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Apogée : 2024-2025
A boire jusqu'à : 2026



Analyse des essais

Robe rose saumon. Arômes intenses de fleurs et de fruits rouges (grenade, framboise). Attaque suave et agréable en bouche, avec de jolis tannins et encore énormément de fruit en bouche. Un vin parfaitement équilibré, à la finale plutôt longue pour un rosé; on termine sur de belles notes de cerise.

Description domaine

Ce domaine de Rueda ne compte plus les récompenses. Marivi pousse le Verdejo à ses limites. Levures indigènes, soufre minimum, micro-vifications parcelaires... elle met tout en oeuvre pour montrer que ce cépage vaut bien mieux que ce que l'on trouve généralement sur le marché.