

Martí Aguilar 2018 Victoria Ordóñez - 75 cl.

Le nouveau grand vin de Victoria Ordóñez et de son fils Guillermo, qui depuis 2016, n'en finissent pas de nous surprendre avec la qualité sans précédent de leurs Malaga (en vins tranquilles, du moins). Outre leur autre rouge (Camaroles), ils nous proposent à présent cette cuvée exceptionnelle, tirée à seulement 2655 bouteilles.



Vinification

Vendange manuelle à la mi-septembre en caissettes de 9kg. A la cave, les raisins effectuent d'abord une macération à froid puis sont vinifiés en cuve inox. La fermentation malo-lactique se fait en barriques françaises de chêne neuf; puis le vin est élevé pendant 20 mois dont 10 en bouteilles.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Optimum : 2028-2033
A boire jusqu'à : 2038



Servir

De préférence, passer en carafe avant de servir dans un verre à Bordeaux, à 16°C.



Analyse des essais

Robe d'un rubis brillant. Au nez, des notes florales (violette) et le fruit noir intenses d'un vin jeune. On perçoit aussi quelques touches balsamiques et de menthol, des notes toastées et de jolies épices, le tout très frais. En bouche, une bonne acidité et des tannins juteux, enrobés du fruit rouge et noir. Malgré la jeunesse de ce vin, son boisé est déjà très bien fondu. Un vin de constitution moyenne mais à la longue finale; s'il vous donne déjà un maximum de plaisir, il se gardera encore quelques années.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et minéral



Assemblée

Petit Verdot (60%), Syrah (20%), Tempranillo (20%)



Région:

Andalucía



Appellation:

D.O. Sierras de Málaga



Domaine viticole:

Victoria Ordóñez

Description domaine

Un petit mais ambitieux projet porté par Victoria Ordóñez et son fils Guillermo. Victoria est la fille du pionnier de la distribution des vins José María Ordóñez, de Málaga. Son rêve était de rendre aux vignobles des collines qui entourent Málaga la réputation dont ils jouissaient naguère. Et nous sommes très heureux de constater que c'est en bonne voie...



Biologique