

Paso Las Mañas 2022 Artuke - 75 cl.



Paso Las Mañas est ce que l'on pourrait qualifier de premier cru parmi les vins des Artuke. Il s'agit de la plus jeune de leurs vignes, 3,9 ha plantées en 1999 à Samaniego, à une altitude de 700 m, ce qui lui confère une caractère assez particulier. 3.500 bouteilles ont été produites en 2016. C'est la seule cuvée 100% Tempranillo du domaine.



Vinification

La vendange a fait l'objet d'une première sélection à la vigne, seules les meilleures grappes étant utilisées. Celles-ci sont transportées dans de grands paniers de 10 cm de hauteur maximum, afin que les raisins ne s'écrasent pas les uns les autres et que les baies restent dans le meilleur état possible. Puis, une fois arrivés à la cave, ils sont à nouveau triés sur une table de tri. Les grappes sont alors éraflées et les baies sont envoyées par gravité jusqu'aux cuves inox pour la fermentation. On n'utilise que des levures indigènes. Puis la fermentation malolactique s'opère en foudres de 500 à 3.500 litres. C'est là que le vin est élevé encore pendant 15 mois.



Potentiel de stockage

à boire à partir de 2025
Meilleur moment entre 2030 et 2031
à boire jusqu'à 2033



Style de vin:

Continental, élégant et gastronomique



Assemblée

Tempranillo (100%)



Région:

Pais Vasco



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Artuke



Servir

Carafer de préférence et servir dans un grand verre.



Analyse des essais

Belle robe sombre. Au nez, d'abord surtout des notes florales qui cèdent ensuite la place, à l'agitation, à un beau fruit rouge. Un côté très bourguignon pour ce Tempranillo. C'est sans doute l'altitude qui confère à ce vin une fraîcheur particulière, les tannins et l'acidité se fondant très bien au fruit. Longue finale.

Description domaine

Artuke est un petit domaine familial fondé en 1991 par Miguel Blanco, rejoint il y a une dizaine d'années par ses deux fils Arturo et Kike (dont la contraction des deux prénoms a donné 'Artuke'). Ils exploitent ensemble 22 ha, répartis entre 32 parcelles, dont quelques crus d'exception. Ils ont aussi joué un rôle de pionniers dans le mouvement Rioja 'n Roll, qui a vu le jour il y a quelques années dans la région. Il s'agit de jeunes œnologues qui travaillent selon la même philosophie, dans le but de produire des vins de terroir de la manière la plus naturelle possible, sans trucage, dans le respect de leur région, de leur environnement et de leurs cépages, au premier rang desquels le Tempranillo, mais aussi d'autres variétés anciennes qui sont souvent plantées en foule dans les vignobles.



Biodynamie