



467



## Bodegas Tempore - Terrae



Domaine Bodegas Tempore, Terrae

Pays et région d'origine Espagne - Saragosse

Dénomination IGP Bajo Aragon



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Esenzia Old Vine Garnacha

Millésime 2019

Cépages 100% Garnacha

Elevage Elevage en cuves inox

Prix 7,50 €

**7,20 € pour les recommandes**



### Histoire du Domaine

La Bodegas Tempore est née de la passion du vin de la famille Yago Aznar. Celle-ci travaille la terre et agrandit le domaine depuis plusieurs générations. Ils ont récemment investi dans la construction d'un nouveau chai très moderne afin d'enrichir encore la qualité de leurs vins.

Le domaine est en bio depuis plusieurs années afin de répondre à l'amour de la terre et de la vigne de la famille Yago. Ils produisent plusieurs vins sous différentes marques. Ici, nous vous faisons découvrir un des vins de la gamme Generacion.

### Caractéristiques du vin

La robe est rouge grenat foncé. Le nez est très aromatique avec des notes de fruits rouges et de cassis qui caractérisent parfaitement le cépage Garnacha. La bouche est suave et gourmande. Le vin est bien équilibré. Un bien beau vin espagnol pas marqué par le bois (et c'est rare en Espagne). Et avec un prix très bas !

### Consommation et garde

A carafes 30 minutes avant de le déguster. Buvez-le avant 2023.

**Température de consommation idéale:** 16-18°C

**Accord Mets vin:** C'est un vin pour manger vos plats quotidiens ou pour boire seul. Moi, je l'ai bu avec une aubergine parmigiana préparée par ma fille.

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: A quoi sert un pépiniériste dans le monde viticole?

On pourrait dire que tout commence par la plante. C'est un peu vrai, mais aussi un peu réducteur bien entendu. Néanmoins il est clair que l'on ne peut pas cultiver une vigne sans avoir de plants ! Et pour cela, on doit s'adresser à un pépiniériste spécialisé.

Les plantations de vigne sont réglementées en France, à deux titres : il faut d'abord bénéficier du droit administratif de planter (en tout cas jusqu'à la future réforme européenne qui devrait aller dans le sens d'une libéralisation) puis recevoir l'agrément de France Agrimer, l'organisme chargé des contrôles sanitaires sur la matière végétale, le but étant, bien sûr, de juguler les maladies de la vigne. Compte tenu des ravages causés par le phylloxera, et les autres grandes épidémies (oïdium, mildiou...) qui ont ravagé les vignobles européens au XIX<sup>ème</sup> siècle, cela se comprend aisément.

Pour rappel, depuis l'arrivée du phylloxera, un plant de vigne est fait de deux éléments constitutifs : le porte-greffe, issu d'une série de croisements entre matière européenne et matière américaine, et le greffon qui porte les feuilles et les fruits et qui appartient à l'espèce *vitis vinifera*. Les deux parties et leur assemblage doivent être certifiés indemnes de maladies.

Une pépiniériste viticole aura généralement, une implantation et une expertise fortement régionales, même si son activité commerciale, appuyée par des experts sur d'autres régions, peut être plus large. Autrement dit, un pépiniériste acquiert, très logiquement, une expertise sur les sols et le climat de sa région.

Son métier a évolué : il n'est pas qu'un vendeur de plants mais joue aussi un rôle de conseiller et offre une expertise que de plus en plus de viticulteurs sollicitent : choix des bons porte-greffes et clones, aide et conseil en matière d'analyse des sols, travail de plantation et service après-vente (suivi des plantations). Bon nombre de pépiniéristes viticoles sont ainsi également des vigneron. C'est notamment le cas en Savoie, où il existe une grande tradition de double activité agricole. La Savoie est, du reste, le deuxième département pour l'activité de pépiniéristes viticoles en France, derrière le Vaucluse.

### Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

### Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

---

### Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

---

#### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

#### Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)