



## Peninsula Vinicutores – Vino de Montana



Domaine Peninsula Vinicutores – Vino de Montana

Pays et région d'origine Espagne - Caceres

Dénomination Sierras de Gata y Gredos



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Cosécha

Millésime 2018

Cépages 70% Garnacha, 15% Pinuela et 15% Rufete

Élevage Élevage en cuve inox durant 5 mois

Prix 9,00 €

**8,80 € pour les recommandes**



### Histoire du Domaine

Peninsula Vinicutores est une société vinicole qui gère différents domaines en Espagne et qui a comme principes de base l'authenticité, l'accessibilité et le côté écologique du vin. Ici nous vous présentons le domaine Vino de Montana.

Les vignes se trouvent en altitude, entre 700 et 1100 mètres (ce qui est très très haut pour élever des vignes), ce qui confère au vin toute sa finesse et sa fraîcheur, dans les montagnes de Sierra de Gata au nord-ouest de la province de Caceres. Le terroir de granite et l'âge particulièrement avancé des vignes, pouvant aller jusqu'à 90 ans, contraignent le vigneron à des rendements très faibles mais permettent en échange, de produire des vins avec de très belles concentrations.

### Caractéristiques du vin

Un vin élégant et aguicheur, exaltant ses notes de fruits rouges mûrs, d'épices douces et de poivre blanc. Et la fraise, la fraise et encore la fraise. On dirait même au nez un sorbet aux fraises. Tanins fondants et fraîcheur atypique pour ce superbe vin espagnol!

### Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et jusque 2025. Servez-le dans de grands verres et attendez 20 minutes.

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

**Accord Mets vin:** C'est un vin qui accompagnera vos légumes grillés, saucisses, rôtis et petit gibier.

## Le coin des curieux

### Une goutte de connaissance générale: Le reconditionnement des vieux flacons

C'est suite à la dégustation d'un extraordinaire Château Lafleur-Petrus 1964, dont le bouchon avait été remplacé, avec des passionnés de vin il y a 2 semaines que m'est venu l'idée de cette fiche de dégustation. En effet, la qualité exceptionnellement bien conservée de la bouteille et du vin (pour un millésime datant de presque 60 ans) m'avait interpellé. Nous étions vraiment bluffé car le bouchon était quasi intact. Petit détail cependant, était mentionné sur les deux extrémités du bouchon : « Rebouché en 1997 ». Qu'est-ce que cela signifie ?

Un bouchon en Liège, de bonne qualité, a une durée de vie moyenne de 30 ans. Au-delà, le risque s'accroît que le bouchon devienne moins hermétique. Le vin s'échappe alors plus rapidement à travers le bouchon, la conséquence non désirée est un vieillissement beaucoup trop rapide du vin. Un bon indice visible de ce phénomène est de constater que le niveau du vin dans la bouteille n'arrive plus du tout à la quasi hauteur du bouchon, mais bien 1,2cm plus bas (parfois plus, il est alors déjà peut-être trop tard, la seule solution étant de boire le précieux flacon dans les meilleurs délais). S'il vous arrive d'acheter de très vieux millésimes, c'est d'ailleurs la première chose à regarder avant de considérer un achat.

Pour pallier ce problème, les plus grands domaines proposent un reconditionnement. Qu'est-ce à dire ? Simplement que le domaine procède au remplacement du bouchon par un neuf, mais également et principalement par l'ajout à la bouteille du vin issu du même millésime afin de combler ce qui s'était échappé par le processus de vieillissement. Enfin, certains domaines proposent également, le remplacement de la capsule et de l'étiquette. Il est évident que tout ceci à un coût. Ce service étant généralement proposé à titre gracieux, il est évident qu'il n'y a que les domaines les plus prestigieux qui proposent ce service. Et encore, tous ne le font pas nécessairement. En tout cas, ce 1964, qui est par ailleurs un bon millésime à Bordeaux était un régal. Pour la petite histoire je l'ai estimé à l'aveugle comme étant un Pomerol 1996. Soit 32 ans plus jeune que ce que le vin était réellement !!!

### 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)