César Márquez - Espagne

Bierzo 2024 jusqu'à 98+/100 Parker

Par BarriQ

Détails de l'offre



LA SALVACIÓN GODELLO 2024

Le nez s'ouvre sur des notes d'agrumes frais, de fleurs blanches et une touche minérale presque silex, témoignant de ce magnifique terroir d'argile et d'ardoise. En bouche, c'est une véritable décharge d'énergie : la matière est vibrante, tendue par une acidité salivante, tout en gardant un volume et un enrobage délicieux grâce à l'élevage en fûts. La finale, intensément minérale et tranchante, s'étire de longues secondes. Un très grand blanc de gastronomie.

Production

7 400 bouteilles

Couleur

Blanc

Pays

Espagne

Région

Castille-et-León

Appellation

Bierzo DO

Cépages

100 % Godello, parcelle unique de vieilles vignes d'environ 110 ans

Nature des sols

Argile et ardoise

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Vinification

Égrappage et pressurage, fermentation en fûts de chêne français de 500 litres, sans levures ajoutées ni contrôle de température

Élevage

12 mois en fûts de chêne français, puis 3 mois en cuve inox, sans bâtonnage

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Accord mets & vins

Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes – Lotte rôtie au beurre blanc – Arroz a banda

Service

Dégustation à 10 - 12°C, un passage en carafe d'une heure dans sa jeunesse lui sera bénéfique

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège naturel

Degré alcoolique

13 % vol.

César Márquez - Espagne

Bierzo 2024 jusqu'à 98+/100 Parker

Par BarriQ

Détails de l'offre



PARAJES 2024

La porte d'entrée idéale pour comprendre la patte César Márquez ! Ce Mencía majoritaire explose sur des arômes de petits fruits rouges croquants (fraise des bois, framboise fraîche) soulignés d'une touche florale pimpante. La bouche est un modèle de gourmandise et de buvabilité : c'est extrêmement juteux, porté par un fruit éclatant, mais avec un vrai fond et de la complexité. Les tanins sont d'un soyeux millimétré, polis par la fraîcheur inhérente au millésime. Un vin de pur plaisir, mais un plaisir très sérieux.

Couleur

Rouge

Pays

Espagne

Région

Castille-et-León

Appellation

Bierzo DO

Cépages

85 % Mencía, 7 % Alicante Bouschet, 8 % de cépages blancs et autres variétés

Nature des sols

Ardoises, argiles sableuses et calcaires entre 460 et 750m d'altitude

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Vinification

Levures indigènes, fermentation en fûts ouverts et contenants de 1 000 litres (et quelques petites cuves inox), environ 20 % de grappes entières

Élevage

12 mois en fûts de 225, 400, 500 et 600 litres (une partie en foudre de 5 000 litres)

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2033

Accord mets & vins

Planche de charcuteries ibériques – Magret de canard aux cerises – Côtelettes d'agneau au thym

Service

Dégustation à 15 - 16°C

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège naturel

Degré alcoolique

13 % vol.

César Márquez - Espagne

Bierzo 2024 jusqu'à 98+/100 Parker

Par BarriQ

Détails de l'offre



SUFREIRAL 2024

Un monument de finesse né d'un terroir calcaire rarissime dans le Bierzo. Le nez plonge dans une profondeur tellurique, mêlant la cerise noire, le graphite et des notes de terre fraîche. Sur le palais, l'équilibre est tout bonnement magistral : la texture est veloutée, ultra-nuancée, rythmée par une trame minérale qui étire le vin. Les tanins, d'une grande noblesse, accompagnent une finale crayeuse saisissante. Sans doute la cuvée la plus complète et charpentée pour la grande garde.

Production

2 150 bouteilles

Couleur

Rouge

Pays

Espagne

Région

Castille-et-León

Appellation

Bierzo DO

Cépages

85 % Mencía, 12 % Alicante Bouschet, 3 % d'autres variétés blanches co-plantées

Nature des sols

Calcaires à 620m d'altitude

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Vinification

Levures indigènes, fermentation en contenants de 1 000 litres avec 30 % de grappes entières

Élevage

12 mois en fûts de chêne de 600 litres et foudre de 1 200 litres

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2040

Accord mets & vins

Pigeon rôti – Épaule d'agneau confite – Filet de bœuf Wellington

Service

Dégustation à 16°C, carafage d'une heure recommandé

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège naturel

Degré alcoolique

13 % vol.

César Márquez - Espagne

Bierzo 2024 jusqu'à 98+/100 Parker

Par BarriQ

Détails de l'offre



EL RAPOLAO 2024

Issue de l'un des lieux-dits ("parajes") les plus mythiques et recherchés de Valtuille, cette cuvée dévoile le visage le plus séduisant et envoûtant du Mencía. Le nez est un festival de violette, de mûre sauvage et de subtiles épices douces. La bouche affiche un profil ample et charnu, dotée d'un fruit noir éclatant, mais merveilleusement canalisé par la tension inhérente à l'année 2024. Les tanins, finement poudrés et élégants, enveloppent le palais jusqu'à une finale suave, complexe et très persistante.

Production

2 045 bouteilles

Couleur

Rouge

Pays

Espagne

Région

Castille-et-León

Appellation

Bierzo DO

Cépages

85 % Mencía, 10 % Alicante Bouschet, 5 % de cépages blancs et autres variétés

Nature des sols

Argile ferrugineuse très riche en matière organique, à 540 m d'altitude, orientation ouest avec une légère pente vers le nord (fraîcheur)

Culture

Durable et respectueuse de l'environnement

Vinification

Levures indigènes, fermentation en foudre ouvert de 1 000 litres, 17 jours de macération en infusion, sans filtration

Élevage

12 mois en fûts de chêne français de 500 litres

Maturité

Dès aujourd'hui et jusqu'en 2038

Accord mets & vins

Joue de bœuf braisée – Faisan rôti – Grillades

Service

Dégustation à 16°C, carafage conseillé

Contenance

75 cl

Conditionnement

Carton

Bouchage

Liège naturel

Degré alcoolique

13 % vol.