Wijnfiche

Hispano+Suizas - Bassus | Utiel-Requena DOP Pinot Noir Espagne (VALENCIA) — 2022

Domaine

Bodegas Hispano+Suizas

Bodegas Hispano+Suizas est née du rêve de Marc Grin, Pablo Ossorio et Rafael Navarro. Après avoir passé la moitié de leur vie dans le secteur du vin, ils ont décidé de lancer leurs propres vins sur le marché. Leur objectif était de maîtriser l'ensemble du processus de production, de la culture de la vigne jusqu'à la mise en bouteille. Afin d'impliquer, ou peut-être de ravir, leurs épouses, ils ont donné à leur domaine le nom des pays d'origine de leurs partenaires. Bodegas Hispano+Suizas est située dans l'AOP Utiel-Requena, une région viticole située à mi-chemin entre la Meseta (un plateau du centre de l'Espagne) et la mer Méditerranée. Le climat dont elle bénéficie est idéal pour produire d'excellents vins à des prix accessibles. Le domaine compte au total 61 hectares de vignobles, plantés d'une grande variété de cépages, principalement rouges.

Vinification

Pour le Bassus Pinot Noir, seuls les meilleurs raisins de Pinot Noir issus de l'agriculture biologique sont sélectionnés. Ils sont récoltés tôt le matin et transportés à la cave dans de petites caisses de maximum 15 kilogrammes. Toutes les mesures sont prises pour éviter toute oxydation indésirable (notamment un refroidissement en chambre froide à -10°C). Après une sélection rigoureuse, les raisins sont transférés dans des fûts de chêne français de 400 litres. La particularité de cette vinification réside dans le fait qu'une partie du bois est remplacée par une plaque de refroidissement en inox, permettant une macération à froid en fût pendant 4 jours à 8°C. Le chapeau est remonté quotidiennement par pigeage et, dès que la fermentation est bien lancée, la température est maintenue à 26°C. S'ensuit un pressurage doux à une pression maximale de 0,5 bar. Le vin effectue ensuite sa fermentation malolactique et bénéficie d'un élevage de 10 mois en petits fûts de chêne français de 300 litres.

Dégustation

Robe rouge cerise aux reflets violacés. Arômes intenses de chêne français et de fruits mûrs tels que la cerise, le cassis et la réglisse... En bouche, le vin est ample, velouté et élégant ; on y retrouve des saveurs de fruits rouges mûrs sur un fond de caramel au beurre (toffee), conférant à l'ensemble une finale longue et complexe.

Mets adaptées

Viande - sauce au vin | Fromage - Parmigiano | Saumon - grilé | Veau - rôti aux girolles

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Pinot Noir (100%)
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Élégant et raffiné

