



VIVANCO

CUVÉE INÉDITA RESERVA EXTRA BRUT D.O.CA. RIOJA 2020

INFORME RIOJA /
TIM ATKIN
93 PUNTOS / 2024



91 PUNTOS / 2024

Decanter
92 PUNTOS / 2021

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Rafa Vivanco, l'un des principaux ambassadeurs du vin effervescent en Rioja, progresse et s'affine à chaque millésime dans l'élaboration de ses vins effervescents.

TIM ATKIN, FEVRIER 2024

Le vin effervescent blanc élaboré selon la méthode traditionnelle, Cuvée Inédita Reserva Extra Brut 2020, est un blanc de blancs issu de Maturana Blanca (45 %), Tempranillo Blanco (30 %), Viura (15 %) et Chardonnay (10 %). Il a été refermenté en bouteille et élevé sur lies pendant 30 mois. Il présente des arômes de fruits blancs, de lies et de levures, avec une bouche vibrante et des bulles fines et abondantes qui lui confèrent de la texture. Le vin est frais, sec (sans dosage pour ce millésime), net et savoureux, avec une finale vibrante et persistante.

LUIS GUTIERREZ, FÉVRIER 2024

Millésime 2017

« Probablement le premier mousseux espagnol, élaboré dans la région de la Rioja, qui a ouvert un monde de possibles hors du Cava. Un style océanique, issu d'un climat frais, avec une acidité vive et une expression intense de fruits à noyau. En bouche, des notes élégantes d'amertume et de sécheresse métallique sont perceptibles, qui s'atténuent en finale. La première fois que j'ai goûté un mousseux à base de Maturana Blanca (45%) et de Tempranillo Blanco (30%), 15% de Viura et 10% de Chardonnay. 30 mois sur lies. Très prometteur, une belle surprise qui sera sublimée par une maturation supplémentaire en bouteille ».

PEDRO BALLESTEROS MW, MARS 2021



Blanc de blancs de notre vignoble unique et pionnier à Rioja grâce à une vive et élégante expression des cépages du terroir, après une longue maturation en bouteille

Vin effervescent Rioja, une nouvelle catégorie

En 2015, le Consejo Regulador de la D.O.Ca. La Rioja s'est penché, pour la première fois de son histoire, sur l'évaluation d'une nouvelle catégorie de vin effervescent de qualité au sein de l'appellation. Pour ce faire, la commission technique a chargé une équipe, dirigée par Rafael Vivanco – quatrième génération de la famille et vigneron chez Bodegas Vivanco – d'élaborer et de soumettre un règlement étudiant le potentiel de la Rioja et les success stories les plus internationales.

C'est en 2017 que fut approuvée, par un grand consensus, la proposition initialement basée sur le champagne (vendanges manuelles, méthode traditionnelle ou champenoise...), mais avec la personnalité du terroir et des cépages de la Rioja, dont la qualité était assurée par des rendements plus modestes, une teneur en sucre plus faible (uniquement Brut Nature, Extra Brut et Brut), une plus longue maturation sur lies entre le tirage et le dégorgement (minimum en mois : générique 15, Réserve 24 et Grande cuvée 36). Le vin effervescent, une fois terminé, devait suivre un processus de dégustation exigeant, des mains d'experts, avant de pouvoir être lancé sur le marché.



Projet personnel, pionnier et exclusif

C'est à l'occasion des premières vendanges, en 2017, que la production de vin effervescent premium de l'AOC Rioja a été officiellement autorisée. Très peu de caves avaient demandé l'autorisation de commencer la première vinification, Bodegas Vivanco étant l'une d'entre elles. Ce fut possible après deux récoltes et des élaborations expérimentales de vin effervescent, et grâce à l'engagement personnel de Rafael Vivanco qui cherchait à explorer et à découvrir le potentiel aromatique et de garde de chacune des variétés de la Rioja.

Pour toutes ces raisons, Bodegas Vivanco est pionnier dans l'élaboration d'un vin effervescent d'une grande authenticité, élaboré à base des cépages locaux de la Rioja, dans son mélange ou sa cuvée sélectionnée (d'où la marque « Cuvée INÉDITA ») avec un dosage minimum et un potentiel de garde élevé, orienté directement et exclusivement à la catégorie Réserve.

Le vignoble, “Finca La Concepción”

Domaine de 42 hectares situé sur une pente peu prononcée à plus de 500 mètres d'altitude à Briones, Rioja Alta. Entouré au nord par la Sierra de Cantabria et au sud par la Sierra de la Demanda, il doit son nom à l'Ermitage de La Concepción, du 16^e siècle, qui se trouve à proximité. Vignoble unique et pionnier dans la Rioja pour sa culture exclusive d'un éventail de tous les cépages blancs autorisés par le Consejo. Il bénéficie des meilleures conditions pour la culture de ces raisins: une nette influence climatique océanique et des sols argilo-calcaires frais et profonds, qui confèrent aux cépages une maturation lente et équilibrée en sucres, une acidité intense, des arômes variétaux et une subtile minéralité.



Le millésime 2020

L'année 2020 restera à jamais gravée dans nos mémoires en raison de la pandémie et de ses conséquences. Son irruption a paralysé le monde et ouvert la voie à l'un des millésimes les plus complexes de l'histoire récente. Un hiver froid et pluvieux a laissé place à un printemps puis à un été exceptionnellement humides et tempérés, générant une pression de mildiou et d'oïdium rarement observée ces dernières années. La lutte fut constante, et plus encore lorsqu'on l'aborde du point de vue des cépages blancs. De mai à septembre, nous avons vécu dans la vigne. Chaque lever du jour. Jusqu'aux vendanges. Le résultat : des vins frais mais d'une grande franchise. Fins, délicats et fruités. Véritables témoins d'une viticulture extrême et du travail de l'homme face à l'adversité.



Un assemblage inédit

C'est la première fois qu'un vin effervescent est élaboré avec ces cépages blancs, pour la plupart originaires de la Rioja: 45% Maturana blanca, 30% Tempranillo blanco, 15% Viura et 10% Chardonnay.

Récemment remis à l'ordre du jour après avoir un temps disparu, le Maturana BLANCA est le cépage local le plus ancien, dont les premières traces écrites datent de 1622. Il est issu, comme le Godello et le Verdejo, d'un croisement entre les cépages Traminer (ou Savagnin) et Castellana Blanca. Bien qu'encore très minoritaire (seulement 39 ha dans la Rioja en 2020), Bodegas Vivanco est pionnière dans sa culture et la production de ses différents vins blancs. Les vins blancs de Maturana ont une couleur vert doré intense, des arômes de fruits blancs à noyau, des notes d'agrumes et herbacées, une bonne structure et profonde en bouche, un pH bas et un grand potentiel de garde pour la production de vins effervescent.



L'étiquette

Inspirée des plus anciennes étiquettes en argent, du 18^e siècle, exposées dans la collection de notre Musée Vivanco de la Culture du Vin, Briones, La Rioja. Ces premières étiquettes, véritables collector, étaient suspendues aux décanteurs pour indiquer l'origine du vin qui voyageait en barriques depuis les sites de production.

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino

Production très limitée de:

13,838 botellas numeradas.

Degrée alcoolique: 12% vol. / pH 3,2 / Acidité totale : 6,5 g/l en acide tartrique

Dégorgement: Juillet 2023

Dosage: très limité, <1 g/l, Extra Brut

Élevage 30 mois sur lies et 6 mois minimum avec bouchon de liège

Service: 6-8 °C de préférence en verre de type tulipe ou même plus large pour mieux libérer de sa complexité aromatique.

Consommation recommandée:

dans les 2 ou 3 prochaines années



VIVANCO CUVÉE INÉDITA RESERVA EXTRA BRUT

Vendanges: Les différents cépages ont été vendangés à la main en petits contenants, séparément et à une date optimale selon la dégustation et l'analyse des raisins, entre la première et la deuxième semaine de septembre.

Élaboration: Tous les raisins passent par une chambre froide et une table de sélection. L'extraction du moût se fait doucement et délicatement, avec un faible rendement afin d'obtenir des moûts purs, fruités et le plus respectueux possible du terroir. Les moûts issus de chaque cépage subissent une première fermentation alcoolique séparément dans de petites cuves en inox, à basse température contrôlée. Une fois la fermentation terminée et après un certain temps passés sur lies, ils sont transvasés pour constituer l'assemblage sélectionné, ou cuvée, des vins de base blancs mono-cépage réalisé dans les proportions indiquées ci-dessus. Ce blanc de blancs reposera jusqu'en janvier, date à laquelle s'effectue le tirage et avec lui, la seconde fermentation en chai, caractéristique de la méthode traditionnelle ou champenoise.

Longue maturation en bouteille: Les bouteilles sont conservées couchées, dans la fraîcheur naturelle des caves souterraines des chais, pendant 30 mois, au contact de leurs lies. C'est ici qu'il acquiert harmonie, complexité, arômes profonds, texture mais aussi ses fines bulles. Par la suite, en Juillet 2023, on procède au dégorgement, avec le remplissage du vin mousseux lui-même pour préserver encore davantage sa personnalité, et avec un dosage infime <1 g/l, Extra Brut, qui ne fait qu'harmoniser l'acidité intense sans masquer la pureté du cépage et du terroir. Il reposera, bouché, dans le bouteiller pendant au moins 6 mois supplémentaires pour parfaire sa maturité et son élégance, avant d'être lancé sur le marché.

Notes de dégustation et alliances gastronomiques: Robe jaune pâle, vive et intense qui commence à montrer sa longue maturation en bouteille. Fines bulles et persistantes. Nez frais et complexe grâce aux notes florales blanches, de fruits à noyau, d'agrumes. Arômes tertiaires de noix et de brioche bien fondus. En bouche, les bulles sont présentes mais soyeuses, avec une texture crémeuse qui symbolise, une fois de plus, cet équilibre entre l'acidité intense de la jeunesse et l'enveloppe élégante de la maturité. Finale profonde et délicate, avec un arrière-goût minéral et iodé qui invite à poursuivre la dégustation. Vin très gastronomique et versatile, que vous pourrez déguster de bout en bout accompagné de fruits de mer (huîtres, coquilles Saint-Jacques, gambas, etc.), sushi, sashimi, foie gras, jambon ibérique, salade César, saumon en feuilleté, paella, pâtes, gigot au four, pigeon, turbot ou lotte au four, roulé de chèvre, comté, chocolat noir à l'huile d'olive et fleur de sel...