



VIVANCO
CUVÉE
INÉDITA
ROSADO
RESERVA
EXTRA BRUT
D.O.CA. RIOJA
2021

Un rosé effervescent Reserva pionnier en Rioja, vin pionnier pour son élaboration à base des cépages rouges locaux de la Rioja, Garnacha et Mazuelo.

INFORME RIOJA /
TIM ATKIN
91 PUNTOS



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino



Le vin effervescent de qualité de la DOCa Rioja, la nouvelle catégorie

L'AOC Cava coexiste depuis des années dans 23 communes de l'AOC La Rioja, et c'est pour cette raison que certaines caves des effervescents AOC Cava dans notre région.

Mais, face au fort potentiel qualitatif et au prestige de ces vins, le Conseil Régulateur de la D.O.Ca. Rioja s'est penché, en 2015, pour la première fois de son histoire, sur la création d'une nouvelle catégorie de vin effervescent de qualité au sein de l'appellation. Pour ce faire, la commission technique du Conseil 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, grâce à un large 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 maturation sur lies plus longue entre le tirage et le dégorgement (minimum en mois : générique 15, Reserva 24 et Gran Añada 36). L'effervescent, une fois terminé, devait suivre un processus de dégustation exigeant, des mains d'experts, avant de pouvoir être lancé sur le marché.



Le premier effervescent rosé Reserva de la Rioja, un vin pionnier et unique

L'esprit novateur de Rafael Vivanco et son pari pour les cépages rouges locaux de Rioja ont été la clé pour devenir des pionniers dans la production du premier effervescent de qualité Reserva de la D.O.Ca. Rioja. En 2017, année des premières vendanges au cours desquelles l'élaboration de vin effervescent de qualité de l'appellation a été officiellement autorisée, Bodegas Vivanco est devenu l'un des premiers à récompenser cette nouvelle catégorie de vins. Ce fut à cette occasion, celle du millésime 2018, que Rafael Vivanco s'est proposé d'explorer le potentiel des raisins rouges traditionnels pour obtenir un effervescent rosé. Le résultat : un vin extraordinaire élaboré, pour la première fois, à base des cépages locaux de la Rioja – Grenache et Mazuelo – dans leur assemblage ou 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 Reserva.

Le vignoble, Alesón et Briones

Vignobles en propriété situés à Alesón et Briones, Rioja Alta. Alesón est situé à l'extrémité orientale de la vallée de Najerilla, à une altitude de 580 mètres. Une terre fraîche, en altitude, avec des sols profonds composés d'un mélange d'argile et de rochers, des conditions qui favorisent la maturation lente du Grenache et une acidité plus intense, idéales pour l'élaboration d'un vin effervescent comme ce rosé. À Briones, nous trouvons différents vignobles où nous cultivons le cépage Mazuelo. Ici, les sols sont plus meubles et plus pauvres, parfaits pour maîtriser la vigueur de ce cépage, améliorer sa maturation et donner à ce vin sa forte personnal-



Le millésime 2021

Nous avons laissé derrière nous le millésime 2020, humide et complexe, pour entrer dans l'un des meilleurs millésimes de la dernière décennie en Rioja : 2021. Une année climatique exemplaire, marquée par une pluviométrie abondante, avec en point d'orgue l'importante chute de neige provoquée par la tempête Filomena au début du mois de janvier. Cet épisode, combiné à des températures basses, a entraîné un débourrement tardif, suivi d'un printemps également pluvieux et relativement froid. L'été s'est révélé plutôt sec, avec des températures particulièrement basses en juillet. Associées à un mois d'août et un mois de septembre eux aussi tempérés, ces conditions ont favorisé une maturation lente et progressive, donnant naissance à des vins droits, intensément fruités et dotés d'un grand potentiel de garde. Un millésime exceptionnel, promis à une très longue vie.



Un assemblage inédit

C'est la première première fois qu'un vin effervescent rosé est élaboré avec ces cépages rouges locaux de Rioja: 90% Grenache rouge, 10% Mazuelo.

Étiquette

Inspirée des plus anciennes étiquettes en argent, du 18ème siècle, exposées dans la collection de notre Musée Vivanco de la Culture du Vin à Briones, La Rioja. Ces premières étiquettes, véritables véritables pièces de collection, 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: 4.633 bouteilles numérotées.

Titre: 12,5% vol.

pH: 3,0 / Acidité globale : 8,1 g/l en tartrique

Dégorgement: Septembre 2024

Dosage: très limité, 0,8 g/l Extra Brut

Élevage: 24 mois sur lies et 8 mois minimum de vieillissement en bouteille, avec bouchon de liège

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

À consommer de préférence: dans les 2 ou 3 prochaines années



VIVANCO CUVÉE INÉDITA ROSADO RESERVA EXTRA BRUT

Vendanges: Les différents cépages ont été vendangés à la main, en petits contenants, séparément et à une date optimale en fonction de la dégustation et de 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 tri. L'extraction du moût se fait doucement et délicatement, avec un faible rendement afin d'obtenir des moûts purs, fruités, qui expriment pleinement leur terroir d'origine. Les moûts issus de chaque cépage subissent une première fermentation dans de petites cuves en inox, à basse température contrôlée. Une fois la fermentation terminée et après un certain temps passé sur lies, ils sont soutirés pour constituer l'assemblage sélectionné – ou cuvée – des vins rosés monocépage, dans les proportions préalablement indiquées. Ce rosé reposera jusqu'en janvier, date à laquelle s'effectue le tirage et avec lui, la seconde fermentation en bouteille, 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 24 mois, au contact de leurs lies. C'est ici que le vin acquiert harmonie, complexité, arômes profonds, texture mais aussi ses fines bulles. Par la suite, en février 2024, on procède au dégorgement, avec le remplissage du vin effervescent lui-même pour préserver encore davantage sa personnalité, et avec un dosage infime, Extra Brut, qui ne fait qu'harmoniser l'acidité intense sans masquer la pureté du cépage et du terroir. Il reposera, bouché, dans notre cave pendant au moins 8 mois supplémentaires pour parfaire sa maturité et son élégance, avant d'être lancé sur le marché.

Notes de dégustation et alliances gastronomiques: Robe saumon pâle, caractéristique de sa longue maturation en bouteille. Fines bulles persistantes. Nez frais et complexe grâce aux notes florales blanches, de fruits rouges et d'agrumes. Arômes tertiaires de fruits secs et de brioche bien fondus. En bouche, les bulles sont présentes mais avec une texture crémeuse qui symbolise, à nouveau, cet équilibre entre l'acidité intense et l'enveloppe élégante de la maturité. Finale profonde et délicate, avec en toile de fond, des notes fruitées, minérales et iodées qui invitent 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, bûche de chèvre, Comté, chocolat noir à l'huile d'olive et fleur de sel...