



## LE CONCEPT

La Collection Vivanco 4 Varietales Blanco de Guarda est un vin né de la réflexion et de la curiosité de Rafael Vivanco autour de l'extraordinaire potentiel des cépages autochtones de Rioja pour l'élaboration de grands vins blancs de garde. Ainsi, après des années de recherche, trois terroirs issus de nos vignobles en propriété ont été identifiés comme les lieux où ces cépages riojans expriment leur meilleure version. Quatre variétés — Garnacha Blanche, Maturana Blanca, Tempranillo Blanc et Viura — cultivées selon des pratiques durables. Un assemblage inédit, élaboré pour la première fois sur notre terroir. Un vin unique, riche en nuances, conçu pour évoluer dans le temps, fruit d'un élevage sur lies fines de plus de 36 mois : notre Blanco de Guarda.



COLECCIÓN  
*Vivanco*

## 4 VARIETALES BLANCO DE GUARDA

## L'INNOVATION

Jusqu'à présent, la majorité des vins blancs de Rioja destinés à de longues périodes d'élevage reposaient sur deux principes fondamentaux. Presque tous étaient élaborés majoritairement à partir du cépage Viura, complété par de faibles proportions d'autres variétés minoritaires. Par ailleurs, leur élevage s'effectuait essentiellement en barriques de chêne américain et français, avec des durées prolongées en bois afin de rechercher une complexité accrue. La Collection Vivanco 4 Varietales Blanco de Guarda incarne un nouveau concept au sein de ces vins blancs conçus pour évoluer dans le temps. Tout d'abord, parce que son âme repose, pour la première fois, sur un assemblage de quatre cépages 100 % riojans : d'une part, la Maturana Blanca et le Tempranillo Blanc, exclusifs à cette appellation, et d'autre part, la Garnacha Blanche et la Viura, parfaitement adaptées depuis des siècles au territoire de la région. Ensuite, par son approche de l'élevage : 80 % du vin est élevé sur lies fines en cuves d'acier inoxydable pendant plus de 12 mois, tandis que les 20 % restants suivent le même élevage en barriques de chêne français de 500 litres (dont 50 % neuves), sur une durée équivalente. Le résultat est un vin construit dans le plus grand respect de ses terroirs d'origine et de ses cépages, exprimant avec précision leur identité et leur potentiel de garde.



## LE PAYSAGE RIOJAN ET SA DIVERSITÉ, MIS EN BOUTEILLE

### LE MILLÉSIME 2016

L'année a été marquée par une excellente disponibilité hydrique, avec un hiver froid et un printemps pluvieux qui ont favorisé une bonne reprise végétative du vignoble, enregistrant plus de 100 litres de précipitations supplémentaires par rapport à l'année précédente. Le cycle végétatif s'est déroulé lentement, en raison de températures moyennes plus modérées que lors des millésimes antérieurs. Les raisins, parfaitement sains, se distinguaient par leur grande tension, leur fraîcheur et leur jutosité, avec une maturité et un équilibre d'acidité presque parfaits. Ces conditions ont donné naissance à des vins idéalement préparés pour une longue période de vieillissement. Toutes les variétés ont été vendangées au cours des vingt derniers jours de septembre.



### GARNACHA BLANCA (40%)

FINCA EL BOSQUE.

TERROIR: SAN VICENTE DE LA SONSIERRA

Il s'agit d'un cépage aujourd'hui presque en voie de disparition au sein du patrimoine variétal de la Rioja. Avec à peine 100 hectares plantés sur l'ensemble de l'appellation, Bodegas Vivanco est un acteur de référence dans sa culture, avec plus de 15 hectares dédiés à cette variété. La Garnacha Blanche constitue le cépage majoritaire de cet assemblage en raison de tout ce qu'elle apporte au processus d'élevage. Elle exige maturité, patience et tempérance pour donner naissance à des vins à la robe légèrement verdoyante et à la texture ample et généreuse en bouche. Des vins qui gagnent en complexité avec le temps, portés par une excellente acidité et une personnalité unique.



### MATURANA BLANCA (30%)

PANIZARES

TERROIR: TUDELILLA

Il s'agit probablement du cépage le plus méconnu et pourtant doté du plus grand potentiel de toute la région, bien qu'il soit celui qui nous accompagne depuis le plus longtemps. C'est en effet la variété la plus ancienne dont on ait une trace écrite en Rioja, puisqu'elle est déjà mentionnée en 1622. Longtemps restée dans l'ombre, presque disparue, elle a survécu avec une personnalité remarquable — unique au monde, puisqu'elle n'existe nulle part ailleurs. Bodegas Vivanco est, une fois encore, pionnière et leader dans sa culture en Rioja. Après des années de recherche, l'engagement de Rafael Vivanco en faveur de ce cépage est sans équivoque, concentrant à nouveau près d'un tiers de la surface totale plantée de cette variété au sein de la DOCa Rioja.

Une vigne de Maturana Blanca sur trois existant dans le monde est plantée dans les vignobles de la famille. La dimension et le potentiel de garde de ce cépage étaient jusqu'à présent presque inconnus. Dans notre Blanco de Guarda, il se révèle comme une véritable surprise, rapprochant le vin d'autres grandes régions viticoles du monde par son caractère plus terpénique et son expression évoquant des zones de prestige international. Il s'agit du deuxième cépage de l'assemblage, et sa présence révèle toute la...



## TEMPRANILLO BLANCO (20%)

PANIZARES

TERROIR: TUDELILLA

Encore une variété unique au monde, issue d'une mutation génétique naturelle observée sur un seul sarment d'un cep de Tempranillo Noir, identifiée dans un vieux vignoble de Murillo de Río Leza. Elle apporte la dimension florale et la sophistication du vin, transformant les arômes presque tropicaux de sa jeunesse en notes évoluées, légèrement fanées, aux accents phénoliques, mais d'une maturité élégante et parfaitement maîtrisée.



## VIURA (10%)

LA ISLA

TERROIR: BRIONES

C'est le cépage par excellence des vins blancs de Rioja. Longtemps injustement dénigré, son potentiel demeure pourtant très élevé, en particulier pour l'élaboration de vins de garde. Il apporte au vin sa dimension électrique, sa structure évolutive, l'ossature même du vin. Son caractère tranchant permettra au vin de continuer à évoluer et à se structurer dans le temps...



*Vivanco*

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS  
*compartiendo cultura de vino*

COLECCIÓN  
*Vivanco*

## 4 VARIETALES BLANCO DE GUARDA

ÚNIQUE ET SENSUEL

Millésime 2016

**Cépages:** 40 % Garnacha Blanche, 30 % Maturana Blanca, 20 % Tempranillo Blanc, 10 % Viura.

**Alcool:** 13,5 % vol.

**pH / Acidité totale:** 3,28 / 6,1 g/l

**Sucres résiduels:** 1,2 g/l

**Production 2016:** 4 017 bouteilles.

**Cépages:** Vendange manuelle de chaque cépage en petites caisses de dix kilogrammes. Refroidissement en chambre froide jusqu'à ce que la température des raisins atteigne 3 °C, suivi d'une sélection rigoureuse de l'ensemble des grappes avant l'encuvage. Double sélection des grappes et encuvage.

Chaque cépage est vinifié séparément. Après une courte macération à froid des grappes entières (10 à 12 heures), seul le jus de goutte est fermenté : 80 % en petits cuiviers en acier inoxydable à température contrôlée (12-15 °C) afin de préserver l'expression variétale, et 20 % en barriques de chêne français de 500 litres, neuves et de deuxième année.

**Élevage:** 80 % du vin est élevé sur lies fines en cuves d'acier inoxydable pendant 12 mois, afin de protéger les arômes variétaux de l'oxydation et d'apporter davantage d'harmonie et d'onctuosité en bouche. Les 20 % restants suivent le même élevage sur lies fines pendant cette période en barriques de chêne français de 500 litres (neuves et de deuxième année).

Après l'élevage, l'assemblage est réalisé, puis le vin est mis en bouteille pour un affinage supplémentaire de 24 mois avant sa mise sur le marché.

**Dégustation:** La robe est verdoyante, presque électrique, brillante, sans révéler en aucun cas ses près de trois années d'élevage. Le nez est saisissant, complexe, marqué par d'intenses notes minérales et d'hydrocarbures, signatures de l'élevage sur lies. Avec le temps apparaissent des arômes de fruits givrés, toujours frais et vibrants. La bouche est une véritable invitation au plaisir : longue, dense, portée par une salinité évoquant presque d'autres terroirs. Un vin de dégustation et de réflexion, appelé à continuer de grandir avec le temps.

