

2017

MACÁN

Macán est un regard moderne et très personnel sur les vins de haute expression et de qualité supérieure de la AOQ Rioja. Il s'agit d'un pari en faveur de la finesse, de l'élégance, de la complexité et de la puissance, et constitue l'étendard des Caves Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia. Il est uniquement élaboré à partir d'un raisin de la variété Tempranillo, provenant d'une sélection soignée de vieilles parcelles situées sur de hautes terrasses et sur des sols pauvres, de graviers, peu évolués et de nature argilo-calcaire.

Le cru 2017 a sans doute supposé un défi en raison du gel du 28 avril. Nous avons dû nous adapter à la configuration des cuves, à l'extraction pendant la fermentation, en faisant particulièrement attention, et enfin au travail avec les pressoirs, où nous les avons gardés séparés jusqu'en juin, en les affinant avant de les mélanger. Au cours de l'élevage en fût, le foudre a joué un rôle très important pour peaufiner la texture du tannin et la barrique nous a permis de travailler la sucrosité, en utilisant 50 % des barriques neuves.

Macán 2017, un cru ambitieux dont nous sommes fiers. Il s'agit d'un vin qui a de la race, de la fraîcheur et de la profondeur.

CYCLE DE LA VIGNE

L'hiver 2017 a été en général doux et sec, avec quelques périodes plus froides en décembre et en janvier, suivies de températures presque printanières en février. Des gelées tardives ont eu lieu en avril, dont l'une, plus sévère, a affecté les vignobles. Le printemps a apporté des précipitations occasionnelles et des températures adéquates pour faire avancer le cycle de croissance. Le mois de juin a connu d'importantes précipitations, alors que le mois de juillet a été marqué par des tempêtes de grêle qui ont causé des dommages, mais les conditions ultérieures ont contribué à la récupération des cultures. Les précipitations de la fin du mois d'août et du début du mois de septembre ont permis d'atténuer le manque d'eau, tout en favorisant la croissance de la vigne.

Les vendanges ont été normalement réalisées entre le 15 et le 27 septembre dans des conditions météorologiques favorables.



Tous droits réservés © 2023 BODEGAS BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA S.A.

SCORES

PARKER: 93
TIM ATKIN: 95

DONNÉES

DEGRE D'ALCOOL: 14,5 %
VARIÉTÉ: Tempranillo
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE: 35 ans
SURFACE DU VIGNOBLE: 98 ha
(San Vicente de la Sonsierra, Labastida, Ábalos, Navaridas et Elvillar)
CADRE DE PLANTATION: 3.333 plantes/ha
ALTITUDE: 500 m
RENDEMENT: 2.000 kg/ha - 14 Hl/ha
VENDANGE: manuelle dans des caisses
de 12 kg du 15 au 27 septembre

PRODUCTION

40.400 bouteilles Bordelaises,
2.566 Magnums, 125 Doubles Magnums,
37 Impériales et 5 Salmanazar

DATE DE MISE EN BOUTEILLES

Août 2019

CONSERVATION ET CONSUMMATION PRÉFÉRENTIELLE

Ce vin est prêt à être bu dès à présent, mais il a un potentiel de garde de 15 à 20 ans s'il est conservé dans des conditions optimales, à une température constante de 15 °C et 60 % d'humidité relative.

Il est conseillé de le consommer à 18 °C.

MACÁN 2017



product page