



Compte rendu soirée vins espagnols

Le 13 juin 2025

25 participants

L'organisation de la soirée revient à Philippe Sitbon que nous remercions vivement.

Découverte d'un nouveau restaurant le Café millésime 88 rue de Picpus à Paris. Le patron, M. Lemoine, est bien sympathique et nous a gratifiés d'un menu en bon accord avec les vins présentés.

Le choix et la présentation des vins espagnols ont été effectués par M. Paul Emmanuel Patacq, œnologue spécialisé dans les vins étrangers. Clairement, les vins espagnols sont en pleine mutation avec de lourds investissements et des changements de vinification pour mieux répondre à la demande des consommateurs. Finis les vins de garde très aromatiques et très structurés et un final minéral, tels que nous avons pu les apprécier il y a déjà dix ans. Nous voilà devant des vins beaucoup plus faciles à boire jeunes au détriment de la typicité du terroir.

M. Patacq a fait le choix de mettre au frais les deux premiers vins rouges. Nous avons ainsi pu constater leur évolution pendant leur réchauffement.

♥♥♥ Finca La Montesa 2021 ROUGE

Grenache 100%, ce qui est très rare pour ce vin de la Rioja où le Tempranillo est habituellement majoritaire. Les vignes ont plus de cent ans en altitude (700 m), ce qui n'est pas rare pour cette région où les vieux cépages sont habituels. Il est vinifié en grappes entières. Le bouquet attrayant évoque des fruits rouges mûrs. En bouche, il est suave et dynamique, avec un profil concentré. Son équilibre et ses tanins doux le rendent très accessible (étonnant pour un vin vinifié en grappes entières). Un vin qui se démarque par son élégance et sa fraîcheur.

♥♥ Petalos 2021 ROUGE

Vin issu majoritairement du cépage Mencia pour un terroir situé à l'ouest de l'Espagne, sous un climat océanique prononcé. Le terroir est schisteux et les rendements faibles. La vinification se fait à base de levures indigènes avec un passage en fûts de chêne. Nez sur les fruits noirs et bouche ample pour un vin très enrobé. Final agréable avec l'acidité du terroir et les tanins fondus. Il est finalement assez doux, presque capiteux. A très bien accompagne l'entrée : Crème de parmesan, œuf poché, chips de lard.

♥♥♥ El Portillo 2021 ROUGE

Issu de la région réputée du Ribeiro del Douro. Le vignoble a été créé au 18ème siècle et le terroir est très réputé. Cépage majoritaire : Tempranillo. Il a été carafé 3 heures avant le service. Nez fruit noir et alcooleux (mais il faisait très chaud !). La bouche est très structurée pour un final fondu. Ce vin n'a pas besoin d'être vieux pour être bon !

Belle alliance avec le plat : Parmentier de canard, oignons caramélisés.

♥♥♥ Albillo Major 2022 BLANC

Vin de la région de Ribeiro del Douro. Cépage Albillo très rare.

Macération pelliculaire avant fermentation (comme pour les vins orange. Vinification en fûts sans ouillage comme pour les vins de voile (typiquement les vins jaunes mais aussi les Gaillac).

Robe dorée et nez expressif. Initialement, il est apparu plutôt sec mais s'est bien arrondi avec le temps. A bien accompagné le plateau de fromages.

♥♥ Malaga Mountain Wine 2021 BLANC

Cépage Muscadelle. Vin obtenu par passerillage : vendange tardive sans botrytis.

Initialement arôme muscaté, évoluant vers le melon puis vers les fruits exotiques : perception consensuelle. A bien accompagné le dessert : Tarte fine à l'abricot et au romarin, glace vanille