



TELMO RODRÍGUEZ  
BODEGA LANZAGA

Espagne



[www.telmorodriguez.com](http://www.telmorodriguez.com)

# Telmo Rodriguez - Bodega Lanzaga

## Lanzaga 2019



### HISTOIRE :

Lorsque Raimonds Tomsons (Meilleur Sommelier du Monde 2023) doit citer un seul nom de producteur Espagnol, c'est Telmo Rodriguez qu'il choisit ! Il le considère comme "l'un des vignerons les plus dynamiques du pays qui produit du vin dans toute l'Espagne pour mettre en avant les différents terroirs." Telmo Rodriguez a en effet créé la "Compañia de Vino" en 1994 avec pour volonté de mettre en valeur la richesse des terroirs et des cépages indigènes ibériques, ainsi que le savoir-faire et les méthodes viticoles locales. Un projet titanesque porté par l'amitié et la passion de vignerons talentueux de différentes générations. Tous les vins sans exception sont d'une grande finesse et pureté aromatique. L'expression des terroirs et les arômes variétaux sont justes et précis.

Les racines de Telmo Rodriguez sont en Rioja. Il est en effet l'un des plus fins connaisseurs de cette région, et lorsqu'il lance "Bodega Lanzaga" en 1998, il rêve de produire les grands vins de la Rioja du XVIIIème siècle. Les 15Ha de Tempranillo proviennent des meilleures parcelles, et des meilleurs villages de la région.

**APPELLATION :** Rioja  
**CÉPAGE :** Tempranillo, Graciano et Garnacha  
**TERROIR :** Entre 450 et 650 m d'altitude, sols calcaires et marnes  
**RÉGION :** Rioja Alavesa  
**DEGRÉ ALCOLIQUE :** 14 %

**ELEVAGE :**  
Fermenté en cuve béton,  
Elevé en foudres de 225, 1500 et 2500L pendant 14 mois

### CONSERVATION ET SERVICE :

A boire entre 2023 et 2030  
Température de service : 16 et 18°C



### NOTES DE DÉGUSTATION :

James Suckling : 95/100  
Robert Parker (Luis Gutiérrez) : 94+/100  
"La cuvée Lanzaga provient exclusivement du village de Lanziego, la DOC Rioja interdit pourtant de le mentionner sur l'étiquette ! Le millésime 2019 est un style un peu austère, avec des notes d'herbes fumées, d'encens et de poivre blanc. Un grain fin en bouche et une finale harmonieuse d'un grand équilibre, signe qu'une garde en cave le rendra encore meilleur."

### ACCORDS :

Faisan à la broche aux baies de genièvre, souris d'agneau au thym, poitrine de bœuf fumé

