



PEGASO
VIÑAS VIEJAS

Espagne 



Pegaso

Zeta 2023

HISTOIRE :

Telmo Rodríguez est une figure incontournable du vin espagnol. Avec Pablo Eguzkiza, il a fondé la *Compañía de Vinos* pour redonner vie à des vignobles historiques, souvent délaissés, en valorisant les cépages autochtones et les pratiques traditionnelles. Située à l'ouest de Madrid, la **Sierra de Gredos** est la terre mère par excellence des Grenaches. Cette région est prisée par la nouvelle génération de vignerons espagnols recherchant des terroirs où produire des vins frais et savoureux. Telmo Rodriguez commence ici en 1999, en défrichant un coteau de schiste et de granite proche du village de **Cebreros : Arrebatacapas**. "Ce vignoble extraordinaire poussait à l'état sauvage. Sans vigneron, c'était un orphelin". Telmo est aujourd'hui épaulé par son chef de culture, **Aitor Fernández**. Ensemble, ils signent des vins élancés, à la fois flamboyant et d'une fraîcheur presque alpine. La cuvée **Zeta 2023** est un vin agréable et accessible. Élaboré à partir de raisins issus de vieilles vignes de Grenache à proximité de Arrebatacapas. Le millésime a été marqué par des conditions climatiques extrêmes, avec des épisodes de forte chaleur record et une météo très irrégulière. La macération a donc été modérée, pour obtenir des vins plus souples et plus fluides.

APPELLATION : Sierra de Gredos
CÉPAGE : Garnacha
TERROIR : Schiste et granite
ALITUDE : 950m
VILLAGE : Cebreros
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15%

ELEVAGE :

Fermenté avec des levures indigènes et 15/20% de grappes entières dans des cuves Garbelotto et inox. Elevé 6 mois en fûts français de 500L puis 6 mois en cuve inox.

30.000 bouteilles produites (mise octobre 2025)

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 16 et 18°C

NOTES PRESSE :

James Suckling : 94/100
Robert Parker : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

Le vin se présente avec une robe rubis. Au nez, framboise et cerise se mêlent à des notes florales, d'herbes sauvages et à une minéralité granitique. L'ensemble reste pur et aérien. La bouche offre élan et tension, avec une matière fine, une acidité cristalline et des tanins souples. Une finale fraîche et saline. Un millésime solaire parfaitement maîtrisé, qui confirme l'excellent travail de l'équipe.

ACCORDS :

Civet de lapin au poivre, échine de porc braisé, navarin d'agneau

