



DOMINIO DE PINGUS

Espagne 



www.pingus.es



Dominio de Pingus

Pingus 2011

HISTOIRE :

En 1994, Peter Sisseck "découvre" une parcelle de 4 hectares de très vieilles vignes en Ribera del Duero. Inspiré par le mouvement des « vins de garage » à Bordeaux, il décide de lancer son propre projet. Pingus, surnom d'enfance de Peter, est aujourd'hui un nom légendaire dans le monde viticole espagnol, figurant parmi les vins les plus reconnus à l'échelle mondiale.

Pingus provient du vignoble de San Cristobal planté en 1929. Ce vin, aux rendements très faibles (en moyenne 11hl/ha) est travaillé en Biodynamie et vinifié en faible intervention. Le grand âge des vignes permet de dompter le caractère volcanique du Tempranillo et d'offrir des vins d'une finesse remarquable, complexes et envoûtants.

Millésime très chaud et sec, 2011 se traduit par des maturités alcooliques exceptionnellement élevées et des vins solaires, opulents et à l'acidité naturellement plus basse ; chez Pingus, la maîtrise remarquable des très vieilles vignes permet toutefois d'éviter toute lourdeur, offrant un style plus démonstratif et généreux que celui des millésimes post-2012.

APPELLATION : Ribera del Duero
CÉPAGE : 100% Tempranillo
TERROIR : graviers, sable, calcaire alluvial et argiles
ALTITUDE : 900m d'altitude
RÉGION : Castilla y León
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15,5 %

ELEVAGE :

Fermentation : en cuves bois avec levures indigènes . Élevage : env. 22 mois en barriques de 2e et 3e usage avec un peu de bois neuf

SERVICE :

Température de service : 16 -18°C
Conservation : +20 ans



NOTE PRESSE :

RP 96, JS95

NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez très expressif et solaire, sur des fruits noirs très mûrs, prune sèche, cerise noire, notes de violette, tabac, épices chaudes, touche balsamique et réglissée. Le millésime se révèle immédiatement par son opulence. Bouche ample, puissante et généreuse, à la texture glycinée. Tanins nombreux mais très fins, parfaitement mûrs. Alcool élevé mais étonnamment bien intégré. Finale longue, chaude et voluptueuse, marquée par la richesse du fruit et une structure impressionnante.

ACCORDS :

Bœuf maturé, côte ou faux-filet
Cerf, préparation épurée
Risotto aux champignons sauvages
Manchego très affiné

