



DOMINIO DE PINGUS

**Espagne** 



[www.pingus.es](http://www.pingus.es)



# Dominio de Pingus

## Pingus 2015

### 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. 2015 marque un jalon majeur chez Pingus : premier millésime certifié biodynamique, maîtrise totale de la maturité et abandon définitif du bois neuf au service du lieu.

**APPELLATION :** Ribera del Duero  
**CÉPAGE :** 100% Tempranillo  
**TERROIR :** graviers, sable, calcaire alluvial et argiles  
**ALTITUDE :** 900m d'altitude  
**RÉGION :** Castilla y León  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14,5 %

### ELEVAGE :

Fermentation : en cuves bois avec levures indigènes . Élevage :  
23 à 24 mois en barriques usagées  
Aucun bois neuf (choix initié depuis 2012)

### SERVICE :

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



### NOTE PRESSE :

RP 99, JS97

### NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez d'une grande noblesse, d'abord réservé puis s'ouvrant lentement sur des notes florales, fruits noirs macérés, cerise noire au kirsch, violette, réglisse, tabac fin et une minéralité crayeuse très élégante. Bouche puissante mais parfaitement ciselée, à la texture soyeuse. Concentration remarquable, tanins ultra-fins et poudrés, soutenus par une fraîcheur remarquable pour le millésime. Finale très longue, profonde et persistante, alliant volupté et tension minérale.

### ACCORDS :

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

