



MACÁN
Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia S.A.

Espagne 



Vega Sicilia - Bodegas Benjamin de Rothschild

Macán Clásico 2022

HISTOIRE :

Macán est le projet le plus récent du groupe Tempos Vega Sicilia, créé en collaboration avec la famille Rothschild en Rioja. Il incarne une interprétation moderne et très personnelle des vins de la région. Lancé en 2004, le domaine s'est implanté dans la Rioja Alavesa, près de Samaniego, sur des sols calcaires et argilo-calcaires réputés pour leur finesse. Le premier millésime commercialisé fut 2009. Grâce au savoir-faire, à la patience, à l'effort et à une quête constante d'excellence, Macán s'est imposé en quelques années comme l'une des références majeures de l'appellation, avec un style hédoniste façonné par le climat et l'expérience accumulée.

La cuvée Macán Clásico exprime la profondeur, la fraîcheur et la finesse de la Sonsierra, berceau historique de la viticulture riojane. En 2022, la météo a rendu la date de vendange cruciale : les raisins ont été récoltés tôt pour préserver la fraîcheur, lors de la vendange la plus précoce et rapide du domaine. L'élevage a été mené avec une attention particulière à l'intégration du bois. Macán Clásico 2022 se distingue par une expression plus gourmande, juteuse et tournée vers le plaisir.

APPELLATION : Rioja
CÉPAGES : 99% Tempranillo,
1% Garnacha
TERROIR : Terrasses de sols pauvres,
graveleux et argilo-calcaire
ALTITUDE : 483 m
RÉGION : Álava
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %
AGE DES VIGNES : 30 ans
RENDEMENT : 22 Hl/ha

ELEVAGE :

10 mois en barriques suivis par 18 mois d'élevage en bouteille. Mise en bouteille en juin 2024

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C
Ce vin peut être bu dès maintenant,
ou conservé pendant 15 ans



NOTE PRESSE :

James Suckling : 92 /100

NOTE DE DÉGUSTATION :

“Le nez du Macán Clásico 2022 jaillit avec la spontanéité d'un enfant retrouvant ses parents : cassis, myrtille sauvage et sauge s'expriment avec une finesse remarquable. La bouche, de corps moyen, repose sur des tanins souples enveloppés d'un voile crémeux. L'acidité apporte fraîcheur et équilibre, tandis qu'une touche de poivre noir concassé et de sauge marque la finale. Ce Macán Clásico gagnera à vieillir un an ou deux, mais ce sera difficile de résister à son charme juvénile.”

Neal Martin, critique Vinous

ACCORDS :

Charcuterie ibérique, morcillo de Morucha, côte de bœuf grillée, fromages affinés

