



Vega Sicilia

Unico 2016

HISTOIRE :

La famille Alvarez a acquis la Bodega Vega Sicilia en 1982. Elle est devenue célèbre grâce au travail acharné d'un fils de la famille, Pablo Álvarez Mezquiriz. Le domaine produit trois cuvées en Ribera del Duero : "Unico", "Valbuena" et "Alión".

Le soin extrême apporté aux vignes et aux vinifications, les élevages longs et la fraîcheur des vins constituent leur signature. Vega Sicilia couvre près de 1.000ha dont 210 sont plantés en vigne, sur 19 types de sols différents. Le tout est divisé en 64 parcelles, chacune ayant des caractéristiques particulières.

La cuvée Unico provient d'un vignoble de 40 hectares. Véritable emblème de Vega Sicilia, Unico vise profondeur, noblesse et longévité. Son élevage exceptionnel compte parmi les plus longs au monde pour un vin rouge. Elle traverse divers contenants de chêne français et américain, barriques, foudres et cuves tronconique de 220 hl. Après cinq ans en bois puis cinq en bouteille, elle atteint une complexité unique. Le 2016 dévoile une expression parfumée et élégante, alliant puissance maîtrisée et subtilité en bouche. Un vin taillé pour les hédonistes, pensé pour ceux qui recherchent avant tout le plaisir de la table.

APPELLATION : Ribera del Duero
CÉPAGES : 96% Tinto Fino,
4% Cabernet Sauvignon
TERROIR : Sablonneux et argileux
ALTITUDE : 700 à 900m
RÉGION : Castilla y León
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14,5%
ÂGE DES VIGNES : 40 ans (moyenne)
RENDEMENT : 21 - 24,5 hl /ha

ELEVAGE :
cinq ans en bois de divers contenants.
Mise en bouteille en mai 2022.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température de service : 18°C
Ce vin peut être bu dès maintenant,
ou conservé pendant 60 ans.



NOTE PRESSE :

James Suckling : 98/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

"L'Unico 2016 dévoile un bouquet raffiné et complexe, dominé par les fruits noirs et des nuances de myrtille. À l'aération apparaissent des touches de genièvre, d'orange sanguine et de lavande sauvage, d'une précision remarquable. La bouche, de corps moyen, s'ouvre sur des tanins légèrement granuleux offrant une structure solide, propice au vieillissement. Des accents de moka et de thé Earl Grey imprègnent le fruit noir jusqu'à une finale marquée par le tabac, qui s'étire discrètement et invite à y revenir."

Neal Martin, critique Vinous

ACCORDS :

Bœuf Wagyu grillé, filet mignon de porc aux figues, charcuterie ibérique, fromages affinés

