



**PEGASO**  
VIÑAS VIEJAS

**Espagne** 



[www.telmorodriguez.com](http://www.telmorodriguez.com)

# Telmo Rodriguez - Pegaso

## Arrebatacapas 2022

### 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 parcelle d'Arrebatacapas, plantée en 1953 et couvrant 2,1 ha, est la plus pure expression de l'ardoise de la Sierra de Gredos. Le millésime 2022 a été marqué par des chaleurs extrêmes. Les quelques 3000 bouteilles produites offrent la rondeur d'une grenache mûre associée à l'austérité minérale de ce grand terroir.

**APPELLATION :** Sierra de Gredos  
**CÉPAGE :** Garnacha  
**TERROIR :** Schiste  
**ALTITUDE :** 950m et 1200m  
**VILLAGE :** Cebreros  
**DEGRÉ ALCOLIQUE :** 15,4 %  
**ACIDITÉ :** 6,3g/l

### ELEVAGE :

Fermenté avec les levures indigènes, longue macération et élevage un an en fûts (non neufs) de 600 L

### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans  
Température de service : 16 et 18°C



### NOTES DE PRESSE :

Robert Parker : 96/100  
James Suckling : 97/100

### NOTE DE DÉGUSTATION:

La robe rubis ouvre sur un nez de cerise noire et framboise sauvage, relevé de notes de graphite et de pierre chaude. Les notes de lavande et de romarin rappellent la flore environnante. En bouche, ampleur et tension se combinent, avec une matière dense portée par une minéralité sombre et une fraîcheur remarquable pour un millésime très chaud. La finale longue et précise mêle énergie, salinité et pureté de fruit.

### ACCORDS :

Daube de sanglier et gratin, poêlé de canard aux cèpes, gigot d'agneau et aubergines grillées au four

