



*Coureur
des vignes*



BAJONDILLO

BODEGAS JIMENEZ LANDI

D.O. MENTRIDA, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Bodegas Jimenez-Landi est un projet familial né au début des années 60, de la passion de la terre et de la vigne. Le domaine se situe dans l'appellation d'origine Mentrída, en plein coeur de la grande zone de Sierra de Gredos, à l'ouest de Madrid et au nord de Tolède. Si la tradition vinicole de Mentrída est séculaire, ce n'est que très récemment que la qualité exceptionnelle cette DO a été reconnue et la réputation de la région est présentement en pleine explosion, notamment grâce à la très grande qualité des vins de Jimenez-Landi et à leur rôle d'ambassadeur. Le domaine est en effet l'un des plus connus et le plus réputé de la D.O. et on lui doit pour beaucoup l'intérêt que suscitent les vins de la région en ce moment! La composition du sol (granitique), l'altitude et le microclimat venteux de ce terroir sont entre autres optimaux pour le grenache noir, permettant d'en développer le plein potentiel.

LE VIN

Pour produire le Bajondillo, la bodega a respecté la tradition viticole centenaire de Mentrída. Ce vin, élaboré à partir de Grenache et de Syrah, est particulièrement représentatif de l'appellation ! Les raisins proviennent de 15 hectares compris entre les propriétés Dehesa et Pedromoro. Les vignes, âgées de 15 et 40 ans, sont situées à 550-

600m d'altitude et sont plantées sur des sols composés de sable et de granite. Concernant l'élaboration de ce vin, après un égrappage, le moût fermente dans des cuves en acier durant 15-30 jours. Ensuite, il est passé en barriques de chêne français pendant 6 mois puis dans des cuves d'acier inoxydables. Pour maintenir toutes ses propriétés intactes, ce vin n'est pas clarifié, ni stabilisé au froid, ni filtré. Ainsi, il arbore une couleur rubis très propre et brillante. Au nez, le bouquet est d'une complexité fort intéressante : des arômes de fruits rouges s'expriment, complétés par des notes épicées. A essayer avec le bœuf braisé aux champignons et la bruschetta !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Grenache & Syrah
- Vendanges : manuelles
- Vinification : 6 mois en barriques de chêne français
- Sols : granite et sable
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ : +12883613

