



*Coureur
des vignes*



Tinto Figüero 4

Tempranillo

Ribera del Duero, Espagne

L'histoire

Tinto Figüero est né du rêve de José María García et Milagros Figüero, un couple de viticulteurs qui s'est depuis toujours consacré aux bons soins de leurs "majuelos" (jeunes vignes), dans le seul but d'obtenir le raisin de la plus haute qualité. Pendant des années, les Figüero vendaient leurs fruits à Vega Sicilia, cultivant les parcelles dont provenait à l'époque le Valbuena 5, un des crus les plus réputés d'Espagne. C'est en 2001 avec l'aide de leurs trois enfants, Carlos, Henar et Antonio que leur projet est devenu réalité. Tout le savoir-faire des aïeux de la famille à l'égard de la culture du vignoble a été sauvegardé depuis plusieurs générations et est aujourd'hui employé à la cave des Figüero en poursuivant la mission d'élaborer des vins modernes et élégants. Tinto Figüero est maintenant une des « nouvelles étoiles » de la région et, depuis 2012, le très connu et réputé œnologue français Jean-François Hébrard, œnologue au domaine Quinta de la Quietud en Toro (et ancien collaborateur de Jean-Luc Colombo) s'occupe des vins.

Le vin et son terroir

Tinto Figüero est situé dans la zone privilégiée de La Horra (Burgos), reconnue pour donner la meilleure qualité de raisins de l'appellation d'origine Ribera del Duero, une des plus célèbres régions viticoles d'Espagne ! Planté à une altitude de 800 mètres au-dessus du niveau de la mer, le vignoble occupe une superficie de 53 hectares. On y retrouve exclusivement du Tempranillo et près de la moitié des

vignes ont dépassé l'âge de 60 ans ! Le rendement des plants est très faible, donnant des baies parfaitement mûres et gorgées de polyphénols. C'est cette excellente qualité de raisins qui explique en premier lieu le succès de tous les vins de Tinto Figüero ! Grâce à la modernisation des chais et à la mise en oeuvre des meilleurs moyens de production de vins haut de gamme, toute la richesse du fruit est préservée lors de la vinification. Dans le plus grand silence et bénéficiant d'une température naturelle stable, le vin est peaufiné en cave souterraine pendant 4 mois, dans des fûts de chêne américains et français. Ce vin élégant et charmeur, composé à 100% du grand cépage Tempranillo, porte le nom de "Figüero 4" en référence à ses 4 mois d'élevage en barriques. C'est donc un vin de style "Roble", dans la plus pure tradition de Ribera del Duero. Son nez très expressif de fruits noirs et d'épices s'ouvre sur une bouche aux fruits purs et aux saveurs pleines avec une longue finale soyeuse. Il est parfait à l'apéro et accompagnera autant les viandes rouges que les fromages à pâte ferme.

Données techniques

- Cépages : 100% Tempranillo
- Élevage : 4 mois en fûts de chêne français & américains
- Degré d'alcool : 14,5 %

Code SAQ : +12711512

