

PAENINSULA

Importateur et distributeur de vins ibériques en France

LA COMMUNAUTE DE MADRID

Si beaucoup connaissent Madrid en tant que capitale, peu voit en sa province une zone viticole de premier plan. La D.O. Vinos de Madrid forme un arc de cercle au sud de la ville. trois Sous régions sont officiellement reconnues: Arganda del Rey, Navalcarnero et San martin de Valdeiglesias. Les blancs sont élaborés principalement à partir de Malvar, d'Airen et d'Albillo Real. Quant aux rouges on retrouvera le tinto fino (Tempranillo). Mais c'est incontestablement la finesse de la Garnacha (de gredos), et l'arrivée de vigneron talentueux et déterminés, qui ont placé les vins de madrid sur la scène internationale.

MARC ISART

Ex-membre fondateur du Comando G, avec Daniel Landi Et Fernando Garcia. Cette collaboration fut une des plus prometteuses des années 2000. Elle marqua la résurgence de la Garnacha de Gredos. Tout autant connu pour être la face visible de la mondialement reconnue Bodegas Bernabeleva, Marc Isart, décide en 2015, de



lancer son propre projet, dans la région d'Arganda del Rey, au sud est de Madrid. Il s'agit d'une zone où traditionnellement on cultivait les céréales, les oliviers et bien entendu, la vigne et chacun avec peu de rendement. En effet, à plus de 700 mètres d'altitude, les conditions sont rudes, avec un climat sec et des sols argilo-calcaires très pauvres. La coutume veut que l'encépagement soit dominé ici par le Tempranillo en rouge et le Malvar en blanc, même si l'on peut trouver d'autres variétés. Marc propose ici une interprétation très personnelle et épurée de la région. Et en ne perdant pas de vue que le vin est fait pour être bu. Un but peu aisé à atteindre que la recherche de la simplicité.

GLEBA DE ARCILLA 2016, D.O. VINOS DE MADRID (13 %)

Cépage : Parcelle d'1,5 hectare de Tempranillo à 780m. d'altitude.

Vinification : fermentation en vendanges entières pendant 65 jours puis élevage pendant environ un an en barriques de chênes français usagées de 500 litres.

Production : 2 600 bouteilles.

Dégustation : Le nez exalte des arômes de myrtilles, de cuir, et d'herbes du maquis. En bouche c'est un vin juteux, savoureux. Un tour de force que de garder autant d'équilibre dans ce vin, surtout quand on connaît cette région à la chaleur infernale, et que les anciens appelaient « la malédiction ».

