

NOS CUVÉES 2024

Les Tempranillo soirée du 2 février 2024

Présenté par Sylvain Corriveau & Gilles Lacourcière

Vins de la soirée

37 présences

Nos 2 présentateurs étaient en pleine forme devant la foule. Le défi de la soirée était de faire reconnaître par tous les participants, le magnifique cépage du Tempranillo

PRÉSENTATION

Sylvain a présenté la soirée avec l'aide du projecteur et d'un fichier PowerPoint. Il a présenté les grandes régions d'Espagne incluant les 3 parties du Rioja et la Meseta.

Gilles, le goûteur de la soirée, a qu'en à lui aidé les membres à comprendre comment retrouver les types de fruits présent ainsi que l'âge de nos cuvées.

VIN NU	NOM	PRIX
1	VIN ROSÉ Laguna de Nava	\$12,90
2	CAMPO RIOJA	\$15,50
3	Cosmo Palcio	\$18,95
4	Bodegas Volver paso à paso	\$15,75
5	Izadi reserva	\$19,75
6	Baron de Lei Reserva	\$21,85
7	Baron de Lei, gran reserva	\$32,50
8	Cune Gran Reserva	\$27,95
9	Gran Reserva Faustino 1	\$31,25
10	Condado He Haza Ribera	\$25,60



Gilles & Sylvain

Y avait-il un pirate dans la soirée?

Un petit Bodegas, Volver Paso a Paso venait de la Castilla la Mancha. Il faisait partie du plateau Meseta et non pas d'un des trois Rioja.

En 2e, il y avait au 4e service, le Faustino 1 qui n'était pas 100% Tempranillo. Il était 86% Tempranillo, 9% Graciano et 9% Mazuelo.

Également au 4e service, le Condado He Haza Ribera venait Del Duero Ribera.

Pour finir la soirée, les animateurs ont fait tirer une bouteille de vin par table. Du jamais vu !

Déroulement de la soirée que vous avez manqué...

Le but des animateurs était que chaque participant puisse retourner chez eux en étant capable de reconnaître un Tempranillo dans ses/nos prochaines dégustations. Gilles ayant expliqué comment reconnaître ce cépage en le dégustant en même temps que tous les membres présents. Il a mis l'accent sur les fruits et les tannins qui s'y trouvent.

Sylvain, de son côté, a expliqué la géographie d'Espagne en pointant les régions où provenaient nos vins de la soirée. Il y a 3 Rioja à retenir et il ne faut surtout pas oublier la partie MESETA (plateau en français) où ce trouve plusieurs vigneron. Il a également participé à ajouter ici et là des aides pour découvrir le Tempranillo que Gilles décrivait.

Un beau duo ces deux là !