



RÉSERVE & SÉLECTION



Capçanes, Un village à l'écart de Tarragone, dans les collines du Priorat, produit aujourd'hui beaucoup de grands vins, mais son histoire viticole remonte très loin dans le temps.

En 1933, cinq familles du village ont uni leurs efforts pour fonder une coopérative capable de vinifier de grandes quantités de raisins de façon efficace et économique. Les vrais changements de la coopérative ont débuté en 1995 quand les viticulteurs ont commencé à se rendre compte de la qualité des raisins qu'ils récoltaient. On a consenti des investissements considérables, et toute la winery a été réaménagée et modernisée. Aujourd'hui, Capçanes compte 250 ha de vigne. Les progrès constants accomplis montrent que Capçanes possède non seulement la matière première pour produire des vins de calibre international, mais aussi, de nos jours, les installations et surtout les gens pour y arriver.

Mas Collet, D.O. Montsant 2004
Celler cooperatiu de Capçanes
642538 (Produits Courants)
15,80\$

Nom :	Mas Collet, D.O. Montsant
Appellation :	D.O. Montsant
Type de produit :	Vin rouge
Pays :	Espagne
Région viticole :	Montsant
Nom du propriétaire :	Jurgen Wagner
Géologie du sol :	
Encépagement :	35% Grenache - 25%Tempranillo - 25%Carignan - 15%Cabernet Sauvignon
Age moyen des vignes:	15 à 40 ans pour le Grenache, le Tempranillo et le Carignan - 5 à 10 ans pour le Cabernet Sauvignon
Élevage :	Cépages vinifiés séparément en cuves inox. Vieilli 9 mois en barrique de chêne français et américain
Production :	40-50 hl / ha - 240 000 bout.
Aspect visuel :	Robe soutenue aux reflets violacés
Aspect olfactif :	Saveurs marquées de fruits mûrs (cerise, prune et cassis). Exhibe de séduisants arômes vanillés et grillés issus du vieillessement dans le chêne.
Aspect gustatif :	Très équilibré avec des tanins fondus et une longue finale
Accord vin et mets :	Agneau, entrecôte, gibier (perdrix, caille, lapins). Pizza, pâtes. Fromages.
Conservation :	3 à 5 ans

Bel exemple de vins généreux, charnus et sphériques maintenant produit dans la nouvelle espagne viticole. Droit, relevé et passablement complet pour un vin à ce prix. ****

Le Guide du vin 2008, Michel Phaneuf

Un 2004 certe moins parfumé que ne l'était le 2003, et surtout moins sphérique et pulpeux que le 2002. Déjà le 2003 se montrait plus ramassé et compact. Ce 2004 va dans la même direction, mais avec plus de tonus, de droiture, de fermeté et d'harmonie, sans oublier le fruit qui est d'une étonnante fraîcheur. Pas de bois ni de rondeurs sulfureuses à la sauce Nouveau Monde. ***

La Sélection Chartier 2008

