

Bodegas Jiménez-Landi



Ce domaine familial se situe dans le village même de Méntrida, au sud de Madrid, au pied des montagnes de Gredos. De longue tradition viticole, le domaine a pris un tournant depuis la reprise en 2004 par deux cousins, Daniel et José, qui l'ont orienté vers l'agriculture biologique et la production de vrais vins de terroir.

Ici le terroir s'exprime à travers un sol d'arènes granitiques, des altitudes qui atteignent les 850m, et un cépage phare, le Grenache. Les vieilles vignes résistent aux longs hivers et aux étés chauds et se satisfont des quelques 350mm de pluies annuelles. Les 27 hectares du domaine sont

travaillés en bio et quelques parcelles sont en conversion vers la biodynamie depuis 2007.

Peu interventionnistes, les Jiménez-Landi vinifient sans pompe et avec de légers pigeages et laissent fermenter les levures indigènes. Ils se servent de barriques de 500L et plus grandes pour leurs élevages, pour marquer le moins possible les vins et pour laisser s'exprimer le fruit et la minéralité du terroir. Les vins fins sont protégés par des doses très raisonnables de SO₂ (50 mg/l de SO₂ total).

Bajondillo 2012

35% Grenache 30% Syrah 20% Tempranillo et une touche de Cabernet et de Merlot de vignobles plantés par leurs parents quand ces cépages étaient "tendance" en Espagne. Les vignes âgées de 12 et 6 ans sont toutes situées sur Méntrida à une altitude de 600m. Vendanges manuelles, les raisins égrappés

sont fermentés en cuve inox pendant 20 jours avant une malolactique en foudres de 33hl et un élevage de 5 mois sur lies. Une vraie gourmandise qui allie fruité mûr à point et des notes d'épices dans une gorgée soyeuse et juteuse qui donne envie d'en reprendre. Un vin qui peut se servir dès l'apéritif mais qui accompagnera également viandes grillées, et tartes à la tomate.



Sotorrondero 2010

60% Syrah et 40% Grenache. Un vin de village, le tout provenant de vignes situées à Méntrida à 500-600m d'altitude. Vendange manuelle et égrappée.

Vinification en inox avec une macération de 15 à 20 jours suivis d'un élevage en barriques de chêne français de 300 - 500L pendant 10 mois. D'un rouge

violacé assez profond, ce vin montre une grande élégance d'arômes fruités et minéraux, sans boisé marqué et avec une touche florale. La bouche est soyeuse, finement structurée et montre la même élégance que le nez. C'est un vin qui montre la voie pour les millésimes à venir et pour beaucoup de vins surextraits.



Pielago 2007

100% Grenache de vignes de 40 à 70 ans provenant du village de El Real de San Vicente à 700-850m d'altitude. Vendange partiellement éraflée, vinifiée

en cuves bois et élevés en fûts de 500 - 1500L pendant 14 mois. Le Grenache ici est finement ciselé et étonne par sa fraîcheur

de notes fruitées de cerise, cassis, fraise, et par la complexité de ses notes épicées et minérales. Une touche fumée, d'encens, et une texture fine et enrobée en bouche peaufinent un vin de bel avenir.

