



Bodegas Tempore - Independent



Domaine	Bodegas Tempore
Pays et région d'origine	Espagne - Saragosse
Dénomination	IGP Bajo Aragon



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	Independent
Millésime	2022
Cépages	100% Tempranillo (Bio)
Élevage	Élevage en cuves inox.
Prix	8,40 € 8,00 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

La Bodegas Tempore est née de la passion du vin de la famille Yago Aznar. Celle-ci travaille la terre et agrandit le domaine depuis plusieurs générations. Ils ont récemment investi dans la construction d'un nouveau chai très moderne afin d'enrichir encore la qualité de leurs vins.

Le domaine est en bio depuis plusieurs années afin de répondre à l'amour de la terre et de la vigne de la famille Yago. Ils produisent plusieurs vins sous différentes marques. Ici, nous vous faisons découvrir un des vins de la gamme Independent (nous avons déjà présenté dans le passé leur Garnacha).

Caractéristiques du vin

Ce vin a un arôme fruité et pur, typique du Tempranillo avec des notes de mûres et de fraises. La robe est de couleur rouge grenat. En bouche, il se présente extraordinairement doux. Il a du corps et un excellent équilibre entre des sensations tanniques et acides. L'arrière-goût est frais, agréable et long en bouche. Et quel rapport qualité / prix!

Consommation et garde

A carafes 30 minutes avant de le déguster. Buvez-le avant 2029.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

C'est un vin pour manger une belle côte à l'os de bœuf de Galice, tout simplement. Mais il est tellement doux et velouté qu'il pourrait devenir votre « vin de dernière minute ». A commander, encore et encore.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Ce que l'on sait déjà du millésime 2024 en France (partie I)

Le millésime 2024 en France s'inscrit dans un contexte climatique complexe qui a fortement impacté les rendements, mais offre des perspectives variées en termes de qualité. Selon les estimations du ministère de l'Agriculture, la production nationale s'élève à environ **37,5 millions d'hectolitres**, soit une baisse de **23 %** par rapport à 2023 et de **15 %** par rapport à la moyenne des cinq dernières années. Cette chute de la production est l'une des plus marquées depuis plusieurs décennies, affectant toutes les régions viticoles françaises, bien que de manière inégale.

Les conditions climatiques ont joué un rôle déterminant dans ce résultat. Le printemps a été marqué par des gelées tardives, touchant notamment la Champagne, le Jura et certaines parties de la Bourgogne, tandis que des précipitations abondantes ont favorisé le développement du mildiou. Ce dernier a particulièrement frappé les vignobles du Bordelais, où la récolte a diminué de **12 %**, et ceux de la Bourgogne et du Beaujolais, qui ont enregistré une baisse de **38 %**. Dans le Jura, la situation est encore plus dramatique, avec une perte historique de **68 %** par rapport à 2023. À l'inverse, des régions comme le Languedoc-Roussillon ont également été confrontées à la sécheresse, ce qui a réduit la récolte de **9 %** par rapport à l'année précédente.

Malgré ces rendements en baisse, les vendanges, réalisées plus tardivement que ces dernières années en raison de la maturité retardée des raisins, se sont déroulées sous des conditions climatiques globalement favorables. Les viticulteurs ont dû faire preuve d'une rigueur accrue, en triant méticuleusement les baies affectées par le mildiou, la pourriture ou d'autres maladies. Cette approche a permis de préserver la qualité des raisins récoltés dans les parcelles les moins touchées, ouvrant la voie à des vins prometteurs dans certaines régions.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be