Pingus

Flor de Pingus 2023 est un Ribera del Duero magnétique, alliant profondeur de vieilles vignes, précision soyeuse, parfum de violette et élégance de fruits noirs.

DOMINIO DE PINGUS

95 vinous

Flor de Pingus 2023

Ribera del Duero, Espagne

Région et vignobles

Flor de Pingus 2023 vient de Ribera del Duero, haut plateau ensoleillé de Castilla y León où Tinto Fino, nom local de Tempranillo, développe intensité, couleur et structure naturelle. Les journées chaudes, les nuits froides et l'altitude des vignobles préservent la fraîcheur tout en favorisant une belle concentration de fruits noirs. Autour de La Horra, les vieilles vignes et les sols argilo-calcaires sont au cœur de l'identité de Pingus.

Dominio de Pingus a été fondé en 1995 par le vigneron danois Peter Sisseck et s'est rapidement imposé parmi les domaines les plus recherchés d'Espagne. Flor de Pingus est souvent présenté comme le « vin de village » du domaine, issu de plusieurs parcelles plutôt que des minuscules vignobles réservés à Pingus. En 2023, les critiques citent notamment des raisins provenant de Barroso, El Castillo, El Pino, Fuentenarro et Fuentes, donnant **une expression raffinée de puissance et de fraîcheur**.

Vinification

Flor de Pingus 2023 repose principalement sur Tempranillo, appelé localement Tinto Fino ou Tinta del País. Certaines sources l'indiquent comme 100% Tempranillo, tandis que Vinous mentionne de vieilles vignes de Tinta del País avec Garnacha en Ribera del Duero. La formulation la plus sûre est donc celle d'un assemblage dominé par Tempranillo, avec une possible petite contribution de Garnacha selon la sélection parcellaire.

L'élevage reste remarquablement mesuré pour un vin de ce niveau. Vinous mentionne 10 à 15% de bois neuf, tandis que Wine Advocate indique huit mois en barriques, avec six foudres de chêne de 2 000 litres introduits pour une partie du vin, soit environ 15% du volume, élevés pendant 12 mois. Cette approche privilégie **pureté, texture et précision aromatique** plutôt qu'une empreinte boisée marquée.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Tempranillo

DOMINIO DE PINGUS

Flor de Pingus 2023

Notes de dégustation

- **Couleur :** Rouge cerise profond et brillant, avec une intensité juvénile et un reflet pourpre lumineux.
- **Nez :** Expressif et finement étagé, sur la mûre, la cerise rouge, la prune fraîche et la violette, accompagnées de gingembre, de chêne délicat, d'une touche d'eucalyptus et d'un fond minéral frais.
- **Bouche :** Juteuse, équilibrée et élégamment structurée, avec des fruits noirs mûrs, des tanins succulents et une belle acidité. La finale est longue, raffinée et doucement épicée, davantage marquée par le charme que par la puissance brute.

Le saviez-vous ?

Le nom Pingus vient du surnom d'enfance de Peter Sisseck. Flor de Pingus est certes le frère plus accessible du légendaire Pingus, mais il est devenu **une référence de Ribera del Duero à part entière**, admirée pour traduire la précision du domaine dans une expression plus ouverte et délicieusement buvable.

Idées d'accords mets et vin

- **Entrecôte grillée :** Le fruit noir, les tanins fins et les notes épicées du vin accompagnent idéalement la croûte caramélisée et le gras savoureux de la viande.
- **Agneau rôti au romarin :** Les nuances herbacées et le fruit mûr de Tempranillo répondent à la douceur de l'agneau, tandis que les tanins rafraîchissent le palais.
- **Daube de chevreuil :** La profondeur du gibier et la richesse d'une cuisson lente font ressortir les notes de prune, de mûre et de minéralité terreuse.
- **Cocotte de champignons et légumes racines :** La texture polie et les accents savoureux du vin se marient très bien avec les saveurs umami et les herbes.

95 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 95 Points (2023)

The 2023 Flor de Pingus is made from over 20 hectares of old Tinta del País vines and 15 hectares of Garnacha in Ribera del Duero. It was aged in 10–15% new oak. Violets, fresh plum and a delicate touch of oak open on the nose. Fine-grained reactive tannins define the texture. A red with charming nuances and evolving character.Barrel Sample: 94-95

95 Tim Atkin

Tim Atkin (TA) : 95 Points (2023)

impressive finesse in a hot growing season." Summary: Atkin describes Flor as Peter Sisseck's "village wine," sourced from five parcels totalling 49 hectares, with succulent tannins, blackberry, red cherry, ginger spice and violet.

DOMINIO DE PINGUS

Flor de Pingus 2023

Robert Parker (RP) : 94 Points (2023)

The 2023 Flor de Pingus is pretty, juicy, ripe and approachable, less serious than the 2022. It's all really balanced and integrated and has good purity. The wine spent eight months in oak barrels, and in 2023, they introduced six 2,000-liter oak vats for the élevage of part of the wine, which represents around 15% of the volume, where it matured for 12 months. It's an approachable vintage of Flor. All in all, the élevage was a little shorter this year.Barrel Sample: 93-94