

Pingus

Connu pour son extraordinaire finesse, Pingus 2022 incarne une rare alliance de puissance raffinée et de fraîcheur délicate, le plaçant parmi les vins les plus célébrés au monde.



Pingus 2022

Ribera del Duero, Espagne

Région et Vignobles



Les vignobles couvrent un peu plus de **4 hectares**, composés de deux parcelles voisines, **San Cristóbal** et **Barroso**, toutes deux plantées en 1929. Les sols riches en calcaire, fondamentaux dans la philosophie de Peter Sisseck, confèrent au vin une texture remarquable, une définition précise et une complexité unique. Les pratiques biodynamiques, mises en place depuis 2000, garantissent la santé des vignes et du sol, tandis que le climat sec et venté réduit naturellement les maladies .



Pingus 2022 est élaboré à partir de **100 % Tinto Fino (Tempranillo)**, issu de vignes en gobelet à faible rendement. Ce millésime poursuit l'approche minimaliste de Sisseck, axée sur l'expression la plus pure du vignoble.

La fermentation s'est faite avec des **levures naturelles** à basse température (environ 23 °C), limitant l'extraction pour préserver le profil aromatique délicat du vin. L'élevage s'est effectué sans utilisation de chêne neuf, mettant en avant la pureté et la précision du vin. Une manipulation minimale garantit que le vin conserve toute sa vivacité et son équilibre naturels.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Pourpre rubis profond, avec une clarté et une brillance remarquables.
- Nez : Arômes exquis de coulis de framboise, de fraises des bois et une subtile touche herbacée de feuille de menthe, offrant un équilibre parfait entre fruit et fraîcheur.
- **Bouche** : Une texture **cristalline et éthérée**, avec des saveurs vibrantes de fruits rouges qui flottent délicatement, soutenues par des tanins fins et une finale élégante et persistante.



Alcool :14,50 %

Composition: 100% Tempranillo







Pingus 2022

Le Saviez-Vous?

Pingus tire son nom du surnom d'enfance de Peter Sisseck, reflétant son lien profondément personnel avec ce vin exceptionnel. Depuis son lancement en 1995, Pingus a acquis un statut culte, acclamé pour sa pureté et son unicité.

Accords Mets et Vins

- Côtelettes d'agneau grillées au romarin : Les saveurs vibrantes de fruits rouges et les nuances herbacées du vin complètent la richesse savoureuse de l'agneau.
- Magret de canard avec réduction de cerise : Les tanins délicats et les notes de baies du vin subliment l'équilibre sucré-salé du plat.
- **Risotto aux cèpes** : La complexité terreuse des champignons s'accorde magnifiquement avec la profondeur et l'élégance du vin.
- **Manchego affiné** : Les saveurs noisettées et acidulées de ce fromage harmonisent parfaitement avec le profil raffiné du vin.

100

Robert Parker (RP): 100 Points (2022)

Tasting a new vintage of Pingus for the first time is a special moment, and the 2022 Pingus shows the gentler profile of the vintage—it's perfumed, fruit-driven and peachy, with perfume and elegance. Peter Sisseck told me that it's his favorite vintage, because it's more the idea he has for this wine. He compared it to 2000 ("a vintage under the radar," he told me) and 1996. This aged exclusively in barrel; some vintages age for a while in 2,000- and 1,500-liter oak foudres, which was the case for the 2021, 2020 and 2018 but not in 2022. "I liked the evolution of the wine in barrel so much that I left it there the whole time," Sisseck explained. It's young and tender, ripe and juicy, with some spicy notes but with very good freshness and balance. There will be some 7,500 bottles of Pingus, and they expect to bottle it in June/July 2024.



