Lopez de Heredia

Né dans un méandre de l'Èbre, López de Heredia Viña Tondonia Reserva 2013 révèle une Rioja classique et aérienne, où fruits rouges, épices et nuances tertiaires s'étirent dans une fraîcheur remarquable.

R. López de Heredia
VIÑA TONDONIA

97 vinous

Vina Tondonia Reserva 2013

Rioja, Espagne

Région et vignobles

Viña Tondonia se trouve à Haro, dans Rioja Alta, au cœur d'un **méandre de l'Èbre** dont la cuvée porte le nom. Ce site riverain inscrit le vin dans l'un des paysages historiques de Rioja. La proximité du fleuve et la situation en Rioja Alta donnent ici un cadre précis à cette expression classique, davantage recherchée pour sa finesse que pour la puissance.

Le millésime 2013 fut frais et pluvieux, avec une maturation lente qui a repoussé le début des vendanges au 7 octobre. Cette évolution prolongée se lit dans le profil du vin : fruit mesuré, acidité vive et trame élancée. L'assemblage réunit **70 % Tempranillo, 20 % Garnacha, 5 % Graciano et 5 % Mazuelo**, quatre cépages complémentaires qui associent structure, souplesse, fraîcheur et relief aromatique. À 13 % vol., l'ensemble conserve une allure aérienne et nuancée, en accord avec le caractère fin, terrien et longuement évolutif de Viña Tondonia Reserva.

Vinification

Pour ce 2013, l'assemblage associe 70 % Tempranillo, 20 % Garnacha, 5 % Graciano et 5 % Mazuelo. La fermentation se déroule avec les levures indigènes dans d'anciennes cuves de chêne, une pratique emblématique de López de Heredia. **Cette vinification traditionnelle privilégie une évolution lente**, sans masquer le tempérament frais du millésime ni la finesse naturelle du vin.

Après fermentation, Viña Tondonia Reserva 2013 passe **au moins six ans en vieux fûts de chêne américain**. Cette longue garde affine la matière et favorise l'intégration progressive des nuances de cèdre, vanille, épices et sous-bois. La mise en bouteille a lieu en novembre 2021. Ce patient élevage explique la coexistence d'un fruit encore délicat et d'un registre tertiaire déjà complexe. Servi entre 18 et 20 °C, le vin exprime pleinement sa texture crayeuse, ses tanins polis et sa tension acide.

Alcool :13,00 %

Composition: 70% Tempranillo, 20% Grenache, 5% Graciano, 5% Mazuelo

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

VIÑA TONDONIA

Vina Tondonia Reserva 2013

Notes de dégustation

- **Couleur** : rubis évolué aux reflets grenat et tuilés, lumineuse et délicatement translucide.
- **Nez** : bouquet complexe de fruits rouges et noirs retenus, rose et fleurs séchées, herbes sauvages, épices douces, cèdre et vanille. Des nuances de goudron, truffe, champignon, terre humide et feuilles mortes apportent une profondeur tertiaire distinctive.
- **Bouche** : corps moyen, toucher crayeux et tanins très fins, polis et enveloppants. Une acidité vive porte le fruit délicat, les accents balsamiques et le registre terrien jusqu'à une finale énergique, complexe et vibrante.

Le saviez-vous ?

Tondonia désigne le méandre formé par l'Èbre près de la bodega. L'ancienne route médiévale reliant Rioja au Pays basque traversait autrefois cette courbe du fleuve, associant le nom de la cuvée à la géographie comme à l'histoire du lieu.

Idées d'accords mets et vins

- **Carré d'agneau rôti aux herbes** : la chair savoureuse répond aux tanins fins, tandis que les herbes prolongent les nuances balsamiques et terriennes.
- **Pigeon rôti aux champignons** : le caractère délicat du gibier et les saveurs forestières rejoignent naturellement les notes de truffe, sous-bois et feuilles mortes.
- **Risotto aux cèpes** : sa texture crémeuse adoucit la vivacité du vin, tandis que les champignons soulignent son évolution tertiaire.
- **Manchego affiné** : la richesse salée du fromage trouve un équilibre précis dans l'acidité vive et la structure polie de la cuvée.

97 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 97 Points (2013)

The 2013 Reserva Viña Tondonia is a blend of 70% Tempranillo, 20% Garnacha and 10% Graciano and Mazuelo, grown in the calcareous soils of the Tondonia meander in Rioja Alta. Aged extensively in American oak, it offers restrained black fruit, wild herbs, balsamic hints and sweet spices with gentle cedar and vanilla notes. Medium-bodied with chalky grip and a layered, tertiary finish, this is a benchmark classic—refined, enduring and unmistakably Tondonia.

96 Tim Atkin

Tim Atkin (TA) : 96 Points (2013)

Patrician is the word that springs to mind when you taste a Viña Tondonia red. Even in one of the worst Rioja vintages of the last 20 years, the quality of the terroir and Mercedes López de Heredia's winemaking shine through. A wine that often benefits from decanting, this is a seamless cuvée of Tempranillo, 20% Garnacha and 5% each of Mazuelo and Graciano, with impressive focus and freshness, savoury, sinewy tannins and a red-fruited, earthy palate that flirts between sweetness and sourness. Gloriously unique.

VIÑA TONDONIA

Vina Tondonia Reserva 2013

James Suckling (JS) : 96 Points (2013)

Aromas of rust, game and dried flowers, with a fresh, fleshy quality that is very appealing. The tannins are highly polished, supple and enveloping, supported by lively acidity. Nervy, with delicate, ethereal fruit. Drinkable now, yet with the structure to evolve beautifully.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM