

Vega Sicilia

Vega Sicilia Unico Reserva Especial 2025 incarne l'une des signatures les plus nobles d'Espagne, un rouge profond et patiné où la puissance de Ribera del Duero se fond dans une grâce absolument intemporelle.

VEGA-SICILIA

99 James Suckling



Alcool :14,00 %

Composition: 96% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon

Unico Reserva Especial 2025

Ribera del Duero, Espagne

Région et vignobles

Au cœur de **Ribera del Duero**, le domaine Vega Sicilia occupe un site historique dominant le Duero, sur la frange occidentale de l'appellation. Le vignoble destiné à la propriété couvre environ 210 hectares, à des altitudes comprises entre 700 et 900 mètres, un facteur essentiel pour préserver la fraîcheur dans ce climat continental marqué par de fortes amplitudes thermiques. Les vignes affichent ici un âge moyen de 36 ans, avec une densité de 2 222 pieds par hectare et des rendements faibles, de l'ordre de 3 000 à 3 500 kilogrammes par hectare, gages de concentration et de précision.

Les sols du domaine sont variés, mais dominés par les marnes, avec des touches de gypse et, plus largement dans la région, des combinaisons de sables, d'argiles, de calcaire et de galets d'anciens lits fluviaux. Cette mosaïque de terroirs, alliée à l'altitude et à la présence régulatrice du fleuve, donne naissance à des vins à la fois denses, structurés et remarquablement équilibrés. C'est précisément cette alliance entre **intensité castillane** et tension naturelle qui confère à Reserva Especial sa profondeur sereine et son identité inimitable.

Vinification

Vega Sicilia Unico Reserva Especial 2025 n'est pas un vin millésimé mais un **assemblage de grands millésimes** de Unico, selon une tradition espagnole aujourd'hui presque disparue. Cette édition réunit les récoltes 2011, 2012 et 2013, chacune apportant sa propre nuance: la structure et la concentration, l'équilibre et la finesse, puis une fraîcheur plus discrète qui affine l'ensemble. L'encépagement se compose de 96 % de Tinto Fino et de 4 % de Cabernet Sauvignon, avec vendanges manuelles en caissettes de 12 kilogrammes. La mise en bouteille a eu lieu en mai 2021.

Même si le détail complet de l'élevage propre à cette édition n'est pas publié, Reserva Especial est élaboré à partir de lots de Unico longuement mûris selon la philosophie historique de la maison. Le style de Vega Sicilia repose sur des élevages exceptionnellement longs, en bois de formats variés puis en bouteille, afin d'obtenir non pas une démonstration de puissance brute, mais un vin fondu, complexe et majestueusement civilisé. Ici, le temps agit comme un véritable ingrédient de **texture et d'harmonie**, donnant au vin son grain soyeux, sa profondeur balsamique et sa longueur patricienne.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Unico Reserva Especial 2025

Notes de dégustation

- **Robe**: Rouge cerise profond aux reflets grenat évolués, brillant et dense, avec une légère patine sur le disque qui annonce déjà la noblesse de l'élevage.
- **Nez**: Bouquet complexe et retenu, sur la mûre, la cerise noire, le cassis, le cèdre, le tabac blond, l'encens, le graphite, la réglisse et les épices douces, relevé d'une subtile fraîcheur balsamique.
- **Bouche**: L'attaque est ample mais parfaitement maîtrisée, soutenue par des tanins veloutés, une matière profonde et une fraîcheur qui allonge le vin avec beaucoup d'élégance. La finale, longue et racée, mêle fruit noir, épices, cacao fin et résonance minérale.

Le saviez-vous ?

Reserva Especial perpétue une pratique autrefois prestigieuse en Espagne: assembler plusieurs grands millésimes d'une même cuvée pour créer une expression supérieure, plus complète et plus stable dans le temps. Vega Sicilia est aujourd'hui presque seul à maintenir cette tradition à un tel niveau d'exigence, ce qui fait de ce vin un véritable monument culturel autant qu'un grand rouge de collection.

Idées d'accords mets et vins

- **Côte de bœuf maturée**: la profondeur de saveur, la densité noble et les tanins polis du vin épousent admirablement le gras persillé et les sucs de cuisson.
- **Lièvre à la royale**: la texture ample, les notes de tabac, d'épices et de fruits noirs répondent avec éclat à la richesse terrienne et sanguine du plat.
- **Agneau de lait rôti**: accord très castillan, porté par la fraîcheur du vin qui équilibre la chair tendre, tandis que l'élevage souligne les notes grillées et herbacées.
- **Manchego affiné**: le sel, la texture ferme et la profondeur lactée du fromage mettent en valeur la longueur, la complexité évoluée et le relief savoureux du vin.

99 James Suckling

James Suckling (JS) : 99 Points (2025)

This is Vega Sicilia's 2025 release. A mix of three vintages: 2011, 2012 and 2013. Blackberries, ashtray, incense, fine spices, dark chocolate and touches of black pepper and balsamic. Almost something bloody, but the highlight is really the sheer, velvety sheet of sweet, fully melted tannins, which are ultra-polished and refined. The long finish goes on well over a minute. Drink on release or hold.

VEGA-SICILIA

Unico Reserva Especial 2025



Robert Parker (RP) : 98 Points (2025)

The NV Único Reserva Especial 2025 Release was produced with a blend of wines from 2011, 2012 and 2013, with 14% alcohol, a pH of 3.86 and five grams of acidity. It has the core of the 2012 vintage, possibly the higher percentage in the blend too, providing the power and structure to go along with the freshness and tension of 2013, which also contributes some balsamic characteristics, and it has less of the 2011. The wine shows extra complexity and elegance, and it has the Único nose with more nuance and subtleness. But what I like the most is the silky texture and the elegance of the tannins—as usual, they combine more developed characteristics with elegance and freshness. This is another stellar release of their non-vintage classical blend, slowly going back to the style of yesteryear.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM