



Bodegas Alion

Alión 2020 est un superbe vin espagnol, produit par Bodegas y Viñedos Alión, une propriété appartenant au célèbre groupe Vega Sicilia. Ce vin, élaboré exclusivement à partir de Tempranillo, se distingue par son élégance et sa richesse, et est rapidement devenu l'une des références incontournables de la Ribera del Duero.



ALION



Alión 2020

Ribera del Duero, Espagne

Région et Vignobles

La **Ribera del Duero** est une région viticole située dans le nord de l'Espagne, au bord du fleuve Duero. Cette appellation est réputée pour produire certains des meilleurs vins d'Espagne grâce à son terroir unique. Le climat continental extrême de la région, caractérisé par des étés très chauds et des hivers froids, joue un rôle essentiel dans la maturation du raisin. Les journées ensoleillées permettent au Tempranillo de développer des arômes concentrés, tandis que les nuits fraîches préservent l'acidité, ce qui est crucial pour l'équilibre et la longévité du vin.

Le vignoble d'Alión est planté principalement sur des **sols calcaires et argileux**, offrant des conditions idéales pour la culture du **Tempranillo**. Ces sols confèrent au vin une grande minéralité et une structure tannique élégante. Cultivé selon des méthodes **traditionnelles** et respectueuses de l'environnement, le vignoble bénéficie d'une gestion rigoureuse des rendements afin d'assurer la qualité optimale des raisins. La diversité des parcelles permet de produire des vins avec une complexité aromatique unique, reflétant à la fois la richesse du terroir et la philosophie moderne de Bodegas y Viñedos Alión.

Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Tempranillo



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



ALION

Alión 2020

Vinification

L'Alión 2020 est le fruit d'une vinification minutieuse qui commence par une **sélection stricte des raisins**, récoltés à la main pour garantir que seuls les meilleurs sont utilisés. Une fois récoltés, les raisins sont égrappés et fermentés dans des **cuvettes inox** thermorégulées, permettant de contrôler la température et de préserver les arômes frais et fruités du Tempranillo. Ce processus de fermentation en cuves inox favorise également l'expression pure du fruit, sans que les arômes soient masqués par des notes trop boisées.

Après la fermentation, le vin est élevé pendant **12 mois en fûts de chêne français**, dont une partie en fûts neufs. Ce choix d'élevage permet d'ajouter de la complexité sans dominer le fruit, apportant des notes subtiles de vanille, d'épices douces et de bois précieux. Ce long élevage en barriques permet d'assouplir les tanins tout en préservant la fraîcheur et l'acidité du vin. Avant la mise en bouteille, le vin n'est ni filtré ni clarifié, afin de conserver toute sa structure et son potentiel de garde. Il en résulte un vin à la fois puissant et élégant, avec une capacité de vieillissement qui peut atteindre plus de 20 ans.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge pourpre intense avec des reflets violets.
- **Nez** : Bouquet complexe avec des arômes de **baies noires sauvages**, de **gelée de mûres**, de **pépins de grenade** et des nuances florales délicates. Des notes subtiles de **bois précieux**, de **balsamique** et d'**herbes méditerranéennes** enrichissent ce nez raffiné.
- **Bouche** : L'attaque est **veloutée**, offrant une texture fluide et des tanins parfaitement intégrés. En milieu de bouche, une chaleur typique de la Ribera s'exprime, avec des saveurs de **fruits rouges à noyau**, de **dattes** et une touche de **miel de fleurs**. La finale est longue et équilibrée, marquée par des notes de **baies rouges sauvages** et d'**écorce d'orange sanguine**.

Le Saviez-vous ?

Alión est la seule cuvée produite par Bodegas y Viñedos Alión, un domaine fondé en 1991 par le groupe Vega Sicilia pour élaborer des vins d'une modernité affirmée, tout en restant fidèles à l'identité de la Ribera del Duero. Contrairement à la tradition de vieillissement en barriques américaines propre à Vega Sicilia, Alión est exclusivement vieilli en **fûts de chêne français**, soulignant l'orientation contemporaine de ce vin.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM



ALION

Alión 2020

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Filet de bœuf** : La richesse en tanins et la structure de l'Alión s'accordent parfaitement avec un filet de bœuf tendre et juteux.
- **Jarret braisé** : La profondeur du vin et ses notes balsamiques complètent les saveurs de viande braisée, fondante et intense.
- **Côtelettes d'agneau grillées** : Les saveurs méditerranéennes et la texture veloutée de l'Alión subliment les arômes fumés et herbacés des côtelettes d'agneau.
- **Gibier rôti** : La puissance du Tempranillo et les notes de fruits noirs et d'épices accompagnent magnifiquement les plats de gibier, tels que le chevreuil ou le sanglier.

Robert Parker (RP) : 95 Points (2020)



2020 was drier than average until the harvest, when it rained and diluted the grapes, and they had to wait to regain concentration. The result is that the 2020 Alión is a wine with better balance and freshness. They felt the skins were very ripe and they could extract more and use a little more American oak (4%) in the élevage. From 2019, they kept the press wine separate until June, and they keep separate quantities of press wines that are aged in different containers depending on the quality of the wine. They used a percentage of concrete and oak vats for the élevage, which gives the wine more verticality and freshness. It's a subtle and elegant Alión, not as dense as some other vintages, but with nice balance and very elegant tannins. In 2020, they produced 285,485 bottles of this wine, 7,115 magnums and some larger formats. It was bottled in May 2022.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM