

Dimanche 25 Octobre

ESPAGNE - MALAGA

DOMAINE BODEGAS BENTOMIZ

Viticulture biodynamique

Avant de vivre cette visite exceptionnelle, nous avons passé le début d'après-midi à sillonner les plaines et montagnes au milieu de villes et villages d'un blanc étincelant. Les oliviers et pieds de vignes se mélangeaient avec la végétation méditerranéenne, sèche, aux couleurs d'automne. Un paysage, que l'on peut croire nu de fruits, alors qu'il suffit d'y regarder de plus près... Des grappes de raisins étaient encore présentes, en pleine maturité, riches en sucres et en concentration de polyphénols. Des oliviers entouraient ces vignes ainsi que des plantes aromatiques.

Le domaine Bodegas Bentomiz n'est pas aussi visible que la plupart des domaines viticoles. Sur une route sillonneuse, une petite pancarte y montre l'accès (mais visible qu'à un sens de circulation), qui nous mène à une pente très raide... mais cela ne nous a pas freiné ! Perché en haut de colline de Malaga, entre les montagnes de la Sierra Tejada et de la mer Méditerranée, le bâtiment est d'une architecture très moderne, de couleur sombre. A l'extérieur, des vignes et tonneaux, pour nous confirmer que nous sommes bien arrivés à destination. Au rez de chaussée, à travers les baies vitrées, est visible le matériel de vinification et de mise en bouteille.

Nous avons rendez-vous avec les propriétaires dans l'après-midi. Nous hatant de surprise et curiosité, nous sommes arrivés prêts à rencontrer les propriétaires et à découvrir les trésors que cache se domaine...

Bentomiz, le nom de l'ancien château sur le sommet de la montagne face à la cave.

L'entrée se fait par le rez-de-chaussée. Si vous n'apercevez personne, montez à l'étage... Chaleureusement accueillis par les propriétaires dont le vigneron est néerlandais, nous entrons dans une immense pièce où trônent de grandes tables et une sorte de bar. Attirés par la curiosité et passionnés, nous sommes dirigés à la vue des vignes pour commencer notre entretien. Là où tout commence... la nature.

Ne cherchez pas des champs de rangées de vignes. Leur philosophie ? « **La qualité, plutôt que la quantité** » . Les ceps (de 80 à 100ans) se dressent sur des coteaux pointus, verticaux. Leur hauteur ? Entre 500 et 800m d'altitude ! Rouge, vert, jaune, orange... l'automne a bien pris place en cette fin du mois d'octobre.

La méthode de production ... :

Le terroir est primordial, comme partout ailleurs, pour leur production si belle et qualitative : un sol ardoisien, un climat ensoleillé (été long et sec), adouci par des brises fraîches de la mer salée et des nuits fraîches.

Vous l'auriez compris, un paysage accidenté qui ne permet pas de travailler avec la mécanisation. Force, passion et courage sont les maîtres mots pour pouvoir y travailler.

Leurs techniques de vinification combinent le moderne et le traditionnel. C'est un choix significatif: obtenir l'équilibre parfait entre douceur concentrée et acidité.

La récolte des raisins est d'abord chauffée, en méthode traditionnelle, par deux manières : soit en déposant les grappes sur les «paseros» locaux (parterres de raisins secs) ;

Soit sur des supports flottants (leur propre invention et production) qui permettent à l'air de se déplacer sur et sous les fruits.

Ensuite, les vins sont fermentés dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. L'élevage se fait en fûts de chêne, ou «sur lies» en cuve.

La méthode de vinification est aussi différente par la gamme de leur produit.

Pour les vins doux, ils arrêtent la fermentation avec un traitement choc à froid, gardant ainsi le vin naturellement doux (non fortifié). Cette méthode prend du temps et demande beaucoup de travail, demande beaucoup d'attention et de soin.

La recette parfaite est élaborée:

Un équilibre entre traditionnel et moderne, une passion et une force de travail héroïque, un amour profond envers la nature et la culture viticole, pour donner un résultat exceptionnel.

Un bas rendement pour davantage de richesse.

Légereté, gourmandise et élégance.

Degustation:

Chaque cuvée a pour patronyme « Ariyanas ». C'est un dérivé du nom d'un hameau maure qui se trouvait à côté du vignoble avant la reconquête. Le mot vient de l'arabe «aromatique».

Ce choix est judicieux : c'est le parfait adjectif pour qualifier leurs vins.

L'habillage nous attire l'oeil, ainsi que leur bouchons en verre, signe de modernité, un rappel d'élégance.

Leurs raisins comprennent le célèbre Muscat d'Alexandrie et le rare *Romé* (????) , le cépage rouge indigène de la région de l'Axarquía.

La qualité du fruit est exceptionnelle.

Fraîcheur de leur vins de dessert

Vins: sec et doux

- Ariyanas « Seco Sobre Lias Finas » , blanc sec, 2018.

Muscat d'Alexandrie. 13,5%. Fermentation en cuve inox.

Son nom doit à son élevage sur lies fines, d'une durée de 8 mois, qui est très présente gustativement.

A la fois très aromatique et minéral. Des notes de fruits blancs et d'agrumes qui se chevauchent avec les arômes gourmands tel que le pain d'épice. Très bel équilibre qui prend sa splendeur dans la longueur.

Arianas « Romé Rosado », rosé, 2019.

Romé. 12,5%. Fermentation en cuve inox, 8 mois de vieillissement sur lies fines.

La richesse de ce domaine doit aussi à la richesse de ses produits : le cépage Romé est très rare. Ce vin est très floral et délicat. Notes de violette et de roses. Subtil, tel une poésie, les fruits rouges mûrs se mêlent à une belle acidité.

Ariyanas « Vino Tinto », rouge. 2018

Merlot, Tempranillo, Cabernet Franc. 13,5%.

Cet assemblage donne à ce vin une grande richesse aromatique, secondaire et fermentaire. Au nez sont présents les fruits rouges et noirs très mûrs. En bouche, une belle structure, de la puissance par les notes de café et de réglisse.

Ariyanas « David , rouge, 2018.

Merlot. 13%.

Un vin très charmeur qui se boit comme du petit lait. Des notes de cassis principalement. Une rondeur qui tapisse le palais d'une finesse incroyable. Tel un coulis de fruits !
pas heiss wein (???)

Ariyanas « Naturalmente Dulce », blanc doux, 2012

Muscat d'Alexandrie. 13%.

Un très bel équilibre entre l'acidité des fruits exotiques et la douceur de notes de miel, de coing et d'huile d'olive.

huile d'olive, miel cooin, ananas, plus un aprétifi et ressemblant aux vins de Malaga..

Ariyanas « Terruno Pizarrosso », 2012

Muscat d'Alexandrie. 8 mois de vieillissement sur lies fines

Legerement similaire au précédent mais avec une concentration supplémentaire. Très aromatique.

— — — —

Visite - Degustation - Dejeuner sont à la carte ! Prise de reservation conseillée !

Jugé « excellent » par près de 200 avis de voyageurs sur TripAdvisor !!

De nombreux articles dans la presse, notes toutes aussi excellentes.

D'autant plus récompensés que les vins d'Ariyanas sont servis dans plus de 20 restaurants étoilés au guide Michelin en Europe.

— — — — — — — —

Restauration:

Les clients avec un régime restreint (par exemple végétalien, intolérant au glucose, etc.) Les enfants sont également les bienvenus.

Leur cuisine est locale, de saison et, si possible, biologique. Les légumes, la viande et le poisson proviennent du marché de Malaga, apportés deux fois par semaines. On ne peut pas faire plus frais.

Des produits si proche de vous, par des herbes et des fleurs de leur jardin.

Les menus sont été élaborés par André en collaboration avec le chef local Juan Quintanilla du restaurant Sollun à Nerja. Occasionnellement, ils cuisinent avec des chefs invités pour encore plus d'inspiration.

En 2015, ils se sont orientés vers une conception de plats parfaitement assortis aux vins Ariyanas.

Le domaine propose plusieurs rendez-vous annuel:

Food, Wine & Music !

-Dîners gastronomiques mettant en valeur les talents de leurs chefs aux superbes concerts d'été Mountain Wine & Music.

Attablez-vous au milieu des notes musicales. Tous styles confondus: du flamenco ou de la musique classique, à la danse à la soul, au rock ou RnB - au coucher du soleil d'Andalousie, à la vues des montagnes jusqu'à la mer.

-Une soirée d'accords parfait mets et vins, sous les notes musicales.

-Des menus gastronomiques finement élaborés, des performances intimes d'artistes variés.

-Des evenements privés: vous pouvez réserver le bâtiment de style Bauhaus pour organiser un mariage, un anniversaire ou une réunion d'entreprise par exemple. Et même pour un service de reservation !

Bonus : une equipe si chaleureuse et accueillante, qu'elle souhaite partager avec vous les fêtes de fin d'année ! Vins et mets au programme bien entendu.

Moderne en externe.. et en interne.

Quand je vous disais que le domaine Bodegas Bentomiz cachait bien ses secrets ! ;)