



A CÉLÉBRÉ SON 45^e ANNIVERSAIRE A PARIS

Cristina Forner, présidente de la bodega Marqués de Cáceres, a fêté **mardi 28 avril chez GOUST** à Paris, restaurant d'**Enrico Bernardo**, Meilleur Sommelier du Monde 2004, les **45 ans en 2015** de la bodega familiale, à la fois emblématique de la Rioja et aux racines françaises.

- **DES RACINES FRANCAISES, UN GRAND TERROIR ESPAGNOL ET UNE DIMENSION INTERNATIONALE**

*« Si Marqués de Cáceres est devenue l'emblème du renouveau de la Rioja, ses racines sont françaises. En 1970, lorsque mon père Enrique Forner a fondé **Marqués de Cáceres**, il l'a fait grâce à son expérience viticole acquise en France. En particulier à Bordeaux où il était propriétaire de Château Larose Trintaudon et de Château Camensac, Grand Cru Classé du Haut-Médoc.*

*De retour dans son pays natal qu'il avait quitté en 36, il sélectionne avec l'aide du **Professeur Emile Peynaud** les meilleurs terroirs de la Rioja dont il mesure l'extraordinaire potentiel. Il s'inspire à la fois des **techniques de vinification bordelaise et des meilleures traditions de la Rioja**, apportant ainsi un nouveau souffle à l'appellation. Il rompt avec le style local de crus trop boisés, limite le vieillissement en fûts de ses vins d'élevage pour le compléter par un long affinage en bouteilles. A l'époque, il est décrit comme un **visionnaire et un pionnier**... »*

Aujourd'hui, l'esprit pionnier aiguillonne toujours la bodega : *« En 2014, nous avons notamment acquis 125 hectares dans **l'appellation montante de Rueda** (près de Valladolid) qui produit d'excellents vins blancs secs et nerveux. Afin de mieux travailler l'identité de cette zone et rehausser ses caractéristiques, nous nous sommes dotés d'installations modernes et d'une équipe de professionnels d'expérience locale. Nous avons également développé dans notre bodega des espaces pour **l'œnotourisme**. »*

En 45 ans, l'espace d'une génération, Marqués de Cáceres est devenu une marque internationale, ambassadeur des crus espagnols à travers le monde. Les **vins de la célèbre bodega sont présents aujourd'hui dans plus de 120 pays et sur tous les continents** (50 % de la production sont exportés). Et dans un monde toujours plus compétitif et globalisé, Marques de Caceres mise plus que jamais sur **une identité affirmée et différenciée**.

*« Depuis le début de la crise financière apparue en Espagne au cours du deuxième trimestre 2007, notre Bodega a pris le parti de **renforcer sa stratégie de qualité**. Nous nous sommes concentrés sur une sélection de plus en plus rigoureuse des raisins et des vignes (souvent de petite taille et situées en terrasse) à partir de laquelle nos œnologues adaptent la vinification pour créer des vins **de plus grande identité et caractère**. Cette philosophie se reflète pleinement dans nos crus. »*

Ainsi, les vins rouges de **reserva, gran reserva, et d'Édition Limitée** vinifiés que dans les belles années, au juste équilibre entre concentration, fruit charnu et fin boisé. Le **Crianza rouge** qui se veut un modèle de constance, véritable référence à chaque millésime. **Des blancs et rosés éclatants** de fraîcheur et vivacité, révélant fruité et minéralité. **Un blanc Satinela** mêlant douceur et subtile vivacité. **Enfin, les fleurons de la gamme**, une nouvelle génération de grands vins rouges : **Gaudium 2009** (son nom vient du latin *gaudia*, la joie), un vin exceptionnel produit lors des meilleurs millésimes uniquement qui sera lancé à Vinexpo en juin 2015, et **MC 2012**, vin jeune et exubérant. Tous deux sont issus d'une sélection de petites parcelles de 60 à plus de 120 ans, c'est-à-dire des vignes préphylloxériques, témoins historiques de la DOCa. »

- **A TABLE, SAVEURS DE FRANCE ET D'ESPAGNE MELEES**

Après une verticale de Marqués de Cáceres Gran Reserva (1985, 1994, 1998, 2001, 2008) et une **dégustation de la gamme Marqués de Cáceres** dans les derniers millésimes lancés sur le marché (Rueda Verdejo 2014, Rioja Crianza 2011, Rioja Reserva 2010), le déjeuner a offert un original répertoire franco-hispanique. Celui-ci était réalisé, côté assiettes, par **José Manuel Miguel**, le chef originaire de Valencia, et côté verres, par **Enrico Bernardo**, Meilleur Sommelier du Monde 2004 qui n'a pas manqué de talent pour accorder les derniers millésimes des vins **Excellens** (Rueda Sauvignon blanc 2014, Rioja Rosé 2014, Rioja Cuvée Especial 2011), et les grandes cuvées **Gaudium Rioja 2009** et **MC 2012**. « *J'ai beaucoup aimé l'harmonie générale de la maison que l'on retrouve dans chaque cuvée avec toujours, en trame de fond, la finesse et la subtilité qui font la signature de ce grand terroir.* »

« *Il nous semblait important que les saveurs de France et d'Espagne se mêlent pour fêter les 45 ans de notre bodega* », a conclu Cristina Forner.

MENU

Amuse-bouche

Ceviche de noix de Saint-Jacques à la gelée de concombre,
crème fouettée à l'ail noir et sphère bergamote

Filet de Saint-Pierre poêlé aux semillas,
gaufre de tortilla, émulsion légère à l'oignon et suquet

Filet de bœuf Txogitxu poêlé, poireaux braisés,
charbon végétal et romesco

Côte d'agneau de lait de Lozère rôti et jus au cumin,
pois chiches, aubergines et cébettes grillées

Mignardises

Les vins

Marqués de Cáceres Excellens Rueda Sauvignon Blanc 2014

Marqués de Cáceres Excellens Rioja Rosé 2014

Marqués de Cáceres Excellens Rioja Cuvée Especial 2011

MC Rioja 2012

Marqués de Cáceres Gaudium Rioja 2009

CONTACTS PRESSE



Jean-Pierre Tuil

Tél. : 33 (0)1 42 61 51 64 - E-Mail : jptuil@orange.fr