



Marqués
de Cáceres

Superiores en la Exceleñcia

*Christine Forner,
propriétaire de Marqués
de Cáceres.*



**QUAND LA FRANCE
INSPIRE LES GRANDS
D'ESPAGNE**



Fuir la guerre d'Espagne pour se retrouver aujourd'hui à la tête d'une bodega parmi les plus réputées de la péninsule ibérique. C'est l'étonnante histoire de Marqués de Cáceres et de ses propriétaires, la famille Forner. En arrivant en France, les Forner se sont d'abord installés dans le Midi pour y mener une activité de négoce, comme à Valence. Ils se sont ensuite dirigés vers les vallées du Rhône et de la Loire et le Médoc. Le fils aîné a fait des études d'œnologie à Bordeaux où il suivait les cours du professeur Émile Peynaud. C'est ce même professeur qui lui a conseillé, quelques années plus tard, de retourner en Espagne et d'y créer une bodega. L'étudiant a écouté et Marqués de Cáceres a vu le jour en 1970. Les années ont passé. Le succès est venu. Le temps de la succession, aussi. Christine Forner a remplacé son père en 2006. Elle gère 2 000 hectares et une équipe technique. Son père a travaillé avec Émile Peynaud, elle travaille avec Michel Rolland. Vendanges manuelles, macération pelliculaire pour les cépages blancs, vinifications parcellaires et l'élevage qui s'étend de 12 mois pour le crianza à 26 mois pour le gran reserva. On sait à quoi s'attendre avant de goûter le vin. Contrairement à une grande majorité des bodegas voisines, on utilise ici davantage le chêne français. Une touche personnelle apportée par le père de Christine. Aujourd'hui la bodega produit 10 millions de bouteilles par an. Thierry Desseauve a goûté quelques vins de Marqués de Cáceres, voici ses commentaires et ses notes. P.G.

Rioja Crianza Rouge 2009 : un crianza facile et prêt à boire, avec ses arômes fruités francs, son corps souple et rond, sa longueur correcte. **13/20**

Gran Reserva Rouge 2005 : dans un registre évidemment plus structuré que le crianza, mais en conservant un esprit moderne, fruité et souple, associant dans la fraîcheur une chair tendre et des tanins sans rudesse, pas d'oxydation. **14/20**

Gaudium Rouge 2008 : le style est très moderne. Vin de belle profondeur, au fruit joliment associé à un boisé sans vulgarité, à la longueur structurée sans dureté, au bel équilibre. **16/20**

Marqués de Cáceres

Magazine hebdomadaire

Automne 2013



YVON MAU

DEPUIS 1897

GRUPE FREIXENET