

## **Mövenpick Vin de l'Année 2022: le bijou de Zamora**

**Mövenpick a décerné le titre de Vin de l'Année 2022 au Via Cenit Colección – un Tempranillo de Zamora, une région viticole espagnole en plein essor. Le vin rouge est empreint de la finesse de la Ribera del Duero et de la chaleur de la région productrice de Toro.**

Loin des régions viticoles mondialement connues que sont la Rioja, la Ribera del Duero et Toro, un vignoble à l'extrême ouest de l'Espagne fait de plus en plus parler de lui dans le monde du vin: Zamora, avec ses paysages idylliques et son histoire viticole séculaire. Au onzième siècle déjà, des moines ont planté des vignes le long du chemin de pèlerinage Via de la Plata. Aujourd'hui encore, cette plaine alluviale du fleuve nommé Duero côté espagnol et Douro côté portugais, quelques méandres plus loin, n'est que faiblement peuplée. L'agriculture y est d'autant plus traditionnelle. Des oliviers, des amandiers et des noyers s'étendent à perte de vue. Sans oublier les très vieux ceps. Sur ces sols pauvres, les vignes doivent déployer de profondes racines pour atteindre l'argile riche en nutriments enfouie sous une couche de sable. Les rendements très faibles sont exclusivement vendangés à la main.

Le Via Cenit Colección 2019 est un mono-cépage de Tinta Madrid, une variante locale du Tempranillo. Toutes les parcelles sont vinifiées séparément et seuls les meilleurs lots sont finalement retenus pour le vin de l'année. Au terme d'onze mois d'élevage en barrique, le vin rouge se montre idéalement équilibré, onctueux et souple. Il est empreint de la finesse de la Ribera del Duero, mais transporte également la chaleur unique de la région productrice de Toro. Une combinaison qui ne laisse planer aucun doute: c'est un digne Vin de l'Année.

### **Le vigneron des Bodegas Viñas del Cenit**

Originaire de la région de Zamora, José Manuel Benítez connaît parfaitement les conditions locales auxquelles il intègre le savoir-faire qu'il a acquis auprès de domaines viticoles du monde entier. Grâce à son ouverture d'esprit et à sa fibre artistique, il a rapidement joué un rôle de précurseur, et élevé les Bodegas Viñas del Cenit au rang des plus renommées de la région.

### **Un superbe vin d'accompagnement**

Le vigneron s'attache à produire des vins honnêtes, qui non seulement reflètent le caractère du terroir, mais sont en accord avec les traditions et la culture de son pays. A Zamora, partager un repas convivial est une façon de célébrer la joie de vivre. Des plats de viande dans leur grande diversité, des mets copieux et des soupes gourmandes s'invitent à table accompagnés du Via Cenit, avec lequel ils font de chaque repas un événement.

Le Via Cenit Colección 2019 est disponible dans la boutique en ligne et dans les 28 sites de Mövenpick Vins, de Suisse et du Liechtenstein. En bouteille de 75 cl pour CHF 22.80, en magnum pour CHF 49.– et pour les grandes occasions, en flacon de 3 litres (CHF 109.–) ainsi de 6 litres (CHF 225.–).

Le Falstaff Magazin a décerné 92/100 points au Via Cenit Colección 2019.

## Plus d'informations dans la boutique en ligne

<https://www.moevenpick-wein.com/fr/2019-via-cenit-coleccion-tierra-del-vino-de-zamora-do-vinas-del-cenit.html>

## Photos

<https://da.moevenpick-wein.com/X71Jlbu>

## Nous sommes volontiers à votre disposition pour d'autres renseignements

Susanne Aebi, Content Managerin  
Tel. +41 41 759 17 68, [susanne.aebi@moevenpick-wein.ch](mailto:susanne.aebi@moevenpick-wein.ch)

Carlo Wismer, Product Manager  
[carlo.wismer@moevenpick-wein.ch](mailto:carlo.wismer@moevenpick-wein.ch)

## A PROPOS DE MÖVENPICK VINS

Mövenpick Vins est un des principaux exportateurs et fournisseurs de vin en Suisse et en Allemagne. L'assortiment compte plus de 1200 vins de qualité différents, du monde entier. Depuis l'ouverture du premier cellier à Zurich il y a plus de 70 ans, le réseau de filiales s'est continuellement développé. Depuis, les clients profitent de 28 sites en Suisse et au Liechtenstein et dans la boutique en ligne, d'offres captivantes et de recommandations personnalisées.