Terroir al Limit - Priorat Pedra de Guix - 2014

Grande première sur la Route des Blancs, nous avons décidé de faire une incursion en Espagne, au cœur du vignoble catalan, tant ce Pedra de Guix signé par le déjà culte Dominik Hüber nous paraît incontournable, sur une route des meilleurs vins blancs !

Comme souvent, c'est de l'extérieur qu'est venu le vent du renouveau d'un des plus célèbres terroirs viticoles d'Espagne, le Priorat, lorsque un jeune allemand passionné, Dominik Hüber, s'associe avec le grand vigneron Sud-Africain, Eben Sadie, pour racheter quelques parcelles de très vieilles vignes de carignan et grenache, abandonnées, autour du village de Torroja.

Bien sûr, le prestige du Priorat, avec ses coteaux extrêmement pentus, ses sols de schistes bruns et son climat sec et très ensoleillé a marqué l'histoire des vins d'Espagne. Les moines chartreux cultivaient ici la vigne dès le 12ème siècle ! Malheureusement, la crise phylloxérique et l'impossibilité de mécaniser les cultures sur ces pentes vertigineuses ont fini par faire quasiment disparaître ce vignoble historique. S'il y eut un vrai renouveau à partir des années 1980, l'arrivée de très nombreux investisseurs dans les années 1990, apportant avec eux une vision très standardisée et internationale du « vin qu'il faut faire » (plantation massive de cépages à la mode comme la syrah ou le cabernet-sauvignon, utilisation systématique de fûts neufs…), finit à nouveau par nuire à la qualité et à l'identité des vins du Priorat.

C'était sans compter sur les intuitions, la personnalité et le travail acharné de Dominik Huber au sein de son « Terroir Al Limito ». Dominik a entrepris ici un travail titanesque de valorisation et de compréhension de chaque micro-parcelle, de chaque terroir, à la recherche de la quintessence du Priorat. En rouge comme en blanc, il s'est concentré sur les cépages traditionnels de la région. Finis les traitements et place à la bio-dynamie, finies les sur-extractions et place aux vinfications douces et naturelles, finis les fûts neufs et place aux vieux foudres… à lui seul, Dominik a patiemment mené une véritable petite révolution depuis ses terres de Torroja. Il signe aujourd'hui des vins époustouflants de maîtrise et de complexité, mais surtout des vins vivants, singuliers et émouvants.

La preuve avec ce Pedro de Guix, d'une intensité qu'il nous est difficile de vous retranscrire. Les très vieilles vignes de grenache blanc, plantées à une altitude élevée (500 mètres et plus) sur sols de schistes, dominent l'assemblage, associées à du macabeu issu de sols alluviaux et au Pedro Ximenez -que l'on trouve plus souvent en Andalousie !-, qui préfère quant à lui les sols argileux.

Après un élevage de 16 mois, en foudre Stockinger, avec sa robe intensément dorée, ce vin qui ne cessera de gagner en finesse et en intensité au fil de son aération, n'a pas fini de vous étonner et de vous charmer par sa grâce sensuelle. Noisette, pâte d'amande, pomme au four, fleurs jaunes, rose poudrée, melon, cédrat, safran, une touche de minéralité pétrolée, le bouquet est absolument incroyable. Même sensation de plénitude en bouche, où le vin se montre d'abord puissant, plein et charnu, puis s'étire à l'infini, mariant avec une folle élégance une texture et des saveurs suaves, légèrement miellées, avec une minéralité percutante et poivrée.

Nous vous garantissons un grand moment de dégustation, qui devrait vous laisser un souvenir ému pour peu que vous l'ayez servi avec une lotte au safran ou une pastilla de poulet.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 26/09/2019

© 2019 La Route des Blancs – Tous droits réservés

Terroir al Limit - Priorat Pedra de Guix - 2014

Dégustation et accords

Robe : Intensément dorée

Nez : Complexe et intense : noisette, pomme au four, datte, pâte d'amande, fleurs jaunes, rose poudrée, melon, cédrat. Safran. Une touche de miel.

Bouche : D'abord puissante et charnue, dotée d'un toucher suave, onctueux. Puis elle s'étire pour finir sur une minéralité très percutante, dans un registre poivré et safrané. Grosse longueur.

Accords mets-vins : Une cuisine aux épices douces : lotte au safran et butifarra, pastilla au poulet, tajine de poissons.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 12°

Ouverture : Aération indispensable : carafage 1 heure avant de servir.

Caractéristiques techniques

Appellation : Priorat

Millésime : 2014

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc, pedro ximenez, macabeu

Culture : Biologique et bio-dynamique