

Bodega y Vinedos Raúl Pérez - Ultreia Godello - 2018



Un blanc incontournable du vignoble de Bierzo, par un monstre sacré du vignoble espagnol. Doit-on encore présenter Raul Perez, ce vigneron désormais iconique, acclamé par toute la critique mondiale pour son génie de la vinification et pour avoir fait rayonner bien au-delà des frontières espagnoles les terroirs et les vins de cette vallée nichée à l'extrémité occidentale de la région de Léon. Le guide Bettane & Desseauve n'hésitait pas en voir en lui, il y a peu, le « meilleur vinificateur au monde »... excusez du peu !

Nous sommes très heureux de vous faire découvrir ce blanc Ultreia Godello au charme subtil, véritable leçon d'équilibre et d'harmonie. Le vignoble de Bierzo doit sa spécificité à son morcellement autour d'une multitude collines et de petites vallées aux altitudes et expositions très variées. A la croisée des influences océaniques atlantiques et continentales, avec des étés pouvant être très chauds, il bénéficie d'un micro-climat et d'une belle diversité géo-pédologique, entre sables calcaires, argiles et ardoises. L'emblématique cépage autochtone godello donne ici une expression particulièrement juste et nuancée.

Dans cette cuvée, Raul assemble des fruits de plusieurs parcelles, situées principalement sur le secteur de Valtuille (et exposées au Nord), complétées avec quelques vignes de Ponferrada et Cacabelos. Adeptes d'une vinification la plus naturelle qui soit, sans ajout de soufre jusqu'à la mise en bouteille et sans bâtonnage, Raul privilégie ici une fermentation et un élevage en grands foudres (complétés de quelques barriques), sans bois neuf, pendant une année.

Le résultat dégage aujourd'hui une superbe sensation de finesse et d'harmonie. On plonge au premier nez dans un univers de fraîcheur et de délicatesse entre primevères, aubépine, gazon juste coupé, menthe et lavande, fougères, mais aussi la pomme Granny, la pêche blanche juste cueillie, une évocation de sorbet à la poire, de beurre froid, le tout mâtiné d'une minéralité subtile, planante, évoquant coquille d'œuf et poussière de calcaire.

La bouche possède tout autant de charme : son toucher soyeux offre à nos papilles des saveurs de coulis de poire, de prune, de kiwi et d'agrumes, relevées d'une touche de poivre. Plus on avance vers la finale, plus les agrumes s'expriment et donnent au vin une dimension excitante : on distingue clairement la mandarine, le citron jaune et l'orange sanguine. Les équilibres de la finale sont juste parfaits, imbriquant un fruit très pur et une salinité iodée salivante. Un vin qui devrait vous régaler sur un « merlu à la sauce verte », un classique du pays Basque ...

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Important : vos vins seront expédiés à partir du 18/10/2021

Copyright 2021 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bodega y Vinedos Raúl Pérez - Ultreia Godello - 2018



Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Nuancé, frais et fin : primevères, aubépine, gazon juste coupé, menthe et lavande, fougères, mais aussi la pomme Granny, la pêche blanche juste cueillie, un sorbet à la poire, du beurre froid, une minéralité subtile de coquille d'oeuf et poudre calcaire

Bouche : Un toucher soyeux, des saveurs de coulis de poire, de prune, de kiwi et d'agrumes, relevées d'une touche de poivre. Puis les agrumes donnent une dimension excitante entre mandarine, citron jaune et orange sanguine. Salinité iodée sur la finale

Accords mets-vins : Un merlu à la sauce verte. Une lotte au safran.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : D.O. Bierzo

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Godello

Culture : Principes biologiques