

## Bodega y Vinedos Raúl Pérez - La Del Vivo - 2019



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 jadis méconnue, nichée à l'extrémité occidentale de la région de Léon. Le guide Bettane & Desseauve n'hésitait pas à voir en lui, voici quelques années, le « meilleur winemaker au monde »... excusez du peu !

Avec cette cuvée parcellaire issue de très vieilles vignes dont la majeure partie fut plantée en 1916, Raul rend hommage à un terroir et à deux cépages endémiques du Bierzo, mais désormais plutôt rares, le Dona Blanca et le Godello. On se situe ici au cœur du vignoble de prédilection de Raul (même si, au fil de sa carrière éblouissante, il a exploré la quasi-totalité des grands terroirs d'Espagne !), sur la commune de Valtuille. Plus précisément, sur le coteau de Poulosa, situé à 600 mètres d'altitude environ, sur des sols mêlant sables et argiles. Raul intègre à son assemblage une faible proportion de palomino.

Comme toujours, vinification et élevage sont ici très peu interventionnistes, sans intrant jusqu'à la mise en bouteille. Raul privilégie des grands fûts de 500 litres complétés par une amphore. L'influence des argiles se fait immédiatement sentir, donnant au vin un profil sensuel et charmeur, à la matière pleine et enveloppante.

On se régale au nez de notes de fleurs blanches et de fruits bien mûrs, voire finement caramélisés, mêlées à des épices douces et une touche de miel : on croise pêle-mêle la poire pochée, le coing, la pomme Canada, la cannelle, une nuance de vanille, la noix de muscade, la mie de pain, une touche de cardamome, une autre suave et crémeuse évoquant une crème d'Isigny, une nuance de noisette... gourmand, vous avez dit gourmand ?

Ici, encore, Raul Perez parvient à un remarquable équilibre en bouche : la matière souple, chargée de saveurs de crème de fruits blancs, s'articule autour d'un noyau minéral, à la fois salin et poivré, et de l'énergie acidulée et rafraîchissante des agrumes. Le potentiel de garde est évident : dans 4 ou 5 ans, cette cuvée « La Del Vivo » devrait vous régaler pour accompagner des plats sensuels comme un curry de crevettes au lait de coco ou une blanquette de lotte.

Quantité limitée à 3 bouteilles par client.

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

## Bodega y Vinedos Raúl Pérez - La Del Vivo - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Sensuel et nuancé : poire pochée, le coïng, la pomme Canada, la cannelle, une nuance de vanille, la noix de muscade, la mie de pain, une touche de cardamome, une autre suave et crémeuse évoquant une crème d'Isigny, une nuance de noisette.

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 curry de crevettes au lait de coco ou une blanquette de lotte safranée



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en  
bouteille



### Caractéristiques techniques

Appellation : D.O. Bierzo

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Godello

Culture : Principes biologiques