

Bodega y Vinedos Raúl Pérez - La Del Vivo - 2020



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 du Bierzo 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 Poullosa, situé à 600 mètres d'altitude environ, sur des sols mêlant sables et argiles. Raul assemble également une faible proportion de raisins issus d'une parcelle aux sols plus rocailleux, du côté du village de Cacabelos.

Comme toujours, vinification et élevage sont très peu interventionnistes, sans intrant jusqu'à la mise en bouteille. Raul privilégie deux grands foudres de 2500 litres, complétés par une amphore qui voit une partie des raisins macérer avec leur peau. L'influence des argiles se fait immédiatement sentir, donnant au vin un profil résolument sensuel et charmeur, à la matière pleine et enveloppante.

Dès le premier nez, on plonge avec délice dans un océan de volupté : on se régale de notes d'huiles d'amande douce et de jasmin, de coulis de fruits blancs et jaunes, de financier et de nougat, de pana cotta délicatement vanillée, de pignon de pin et de noix de pécan, de pêche rôtie et miellée, de melon d'Espagne ou de confiture d'abricot. Au fil de l'aération, la dimension épicée s'affirme, témoin de l'imprégnation de la vigne dans ces sols tantôt sableux, tantôt pierreux, marqués par les schistes. On pense au poivre, à la cardamome ou à la baie de genièvre.

La plaisir presque charnel que l'on ressent monte encore d'un cran en bouche : juteuse et gourmande, ample mais souple, elle nous régale de saveurs de coing et de pêche jaune, d'abricot, de mangue et d'ananas, complétées de fruits à coque à la texture huileuse. La sensualité, oui. La lourdeur, non ! La matière enveloppante du vin est mise en mouvement par une trame minérale poivrée et subtilement salée : merci les schistes. Quelques notes de citron confit contribuent également à exciter nos papilles. Belle finale qui marie harmonieusement la gourmandise du fruit avec une touche fumée évoquant les cendres et toujours cette salinité

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

salivante.

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 une fricassée de poulet à l'estragon et aux amandes, un curry de crevettes au lait de coco, une poule au riz ou une blanquette de veau.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 19/10/2022

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bodega y Vinedos Raúl Pérez - La Del Vivo - 2020



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 : Une fricassée de poulet à l'estragon et aux amandes, un curry de crevettes au lait de coco, une poule au riz ou une blanquette de veau.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

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