

Bodega y Vinedos Raúl Pérez - La Claudina - 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 !

Autre cuvée parcellaire, La Claudina est issu d'une vieille vigne de plus de 50 ans plantée de l'endémique Godello, cépage du Bierzo qui était quasiment oublié avant que Raul Perez ne le remette sur le devant de la scène.

Ici, les sols sont sablonneux, à dominante schisteuse. Des sols qui ont tendance à accentuer les amers dans le vin. Fort de ce constat, Raul cherche ici des maturités assez élevées qui vont, par la rondeur fruitée, compenser cette signature minérale. Dans la même optique, il privilégie l'usage de grands fûts neufs pour une petite moitié de la cuvée : un élevage qui va contribuer à donner au vin ce relief crémeux qui s'équilibre parfaitement avec sa trame pierreuse naturellement serrée. Pour un résultat resplendissant d'équilibre entre énergie et fraîcheur des herbes fines anisées, des agrumes et des épices d'un côté, densité et gourmandise des fruits blancs de l'autre.

Le résultat nous séduit aujourd'hui par la fraîcheur et la sensation de délicatesse qui se dégage du vin dès le premier nez. On pense à un jus de citron pressé, à du gazon juste coupé, à des herbes fines évoquant l'aneth, la coriandre et la lavande. Au fil de l'aération, la dimension fruitée s'affirme d'abord sur la pomme, puis sur le coing, le coulis de poire, le sorbet au citron vert et l'anone.

Si le nez offrait de prime abord un profil plutôt discret, la bouche se montre particulièrement expressive et jaillissante, gorgée de saveurs stimulante d'orange, de pamplemousse et de mandarine, mais aussi d'un fruit de la passion acidulé ou d'une groseille à maquereau. Des fruits qui s'accompagnent d'une myriade d'épices toutes plus énergisantes les unes que les autres, autour du poivre, de la menthe, de la roquette et du piment d'Espelette.

Tendu, sec mais jamais dur, subtilement tannique dans son toucher de bouche, ce blanc La Claudina nous communique sa belle énergie interne. Il vous réglera sur un bar de ligne grillé sur la braise ou un beau plateau de fruits de mer. Une réussite, en toute liberté !

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bodega y Vinedos Raúl Pérez - La Claudina - 2020



Dégustation et accords

Robe : Or clair, brillante

Nez : Frais et nuancé : jus de citron pressé, gazon juste coupé, des herbes fines évoquant l'aneth, la coriandre et la lavande. La dimension fruitée s'affirme d'abord sur la pomme, puis sur le coing, le coulis de poire, le sorbet au citron vert, l'anone

Bouche : Expressive, tendue et jaillissante, gorgée de saveurs stimulantes d'orange, de pamplemousse et de mandarine, mais aussi de fruit de la passion acidulé ou de groseille à maquereau. Longue finale épicée (poivre, menthe, roquette, piment d'Espelette)

Accords mets-vins : Un bar de ligne grillé sur la braise ou un beau plateau de fruits de mer et crustacés (langoustine, langouste). Un mijoté de veau à la sauge



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 : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Godello

Culture : Principes biologiques