



*Coureur  
des vignes*



# EL FANIO XAREL-LO

## ALBET I NOYA

### D.O. Penedès, Espagne

#### ALBET I NOYA

Josep Maria Albet i Noya a fait ses premiers pas dans la viticulture agrobiologique en 1979, à une époque où bien peu se préoccupaient de l'environnement. Aujourd'hui, il se voit attribuer le titre de pionnier du vin bio en Espagne. Depuis, le vignoble familial n'a cessé de regarder vers l'avenir, notamment avec son projet de reconstitution d'anciennes variétés de vignes indigènes du terroir. Chez Albet i Noya, les vins sont produits dans un respect total de la nature, la culture des raisins s'effectuant sans aucune utilisation de produits chimiques, et la récolte et la sélection des fruits étant manuelle. De pionnier à leader, Josep Maria œuvre également comme président de l'appellation Penedès.


#### LE VIN

Ce très rare vin blanc, produit à moins de 6000 bouteilles par an, est constitué à 100% du cépage local, le Xarel-lo. Les vignes qui le produisent ont été plantées en 1948, en terrasses escarpées, à plus de 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, dans les Costers de l'Ordal, célèbre sous-région du Penedès réputée pour produire des vins complexes et frais. Pendant le processus de vinification,

les raisins, rigoureusement sélectionnés au préalable, sont manipulés minimalement afin d'en préserver toute la qualité. Le vin est vieilli dans de vieilles amphores de béton en formes d'œufs (cuves ovoïdes), ce qui produit un remuage constant du liquide pendant son séjour, maintenant les lies en suspension de manière spontanée.

Il en résulte un vin à la robe jaune-vert et aux arômes épanouis. Des notes de fruits blancs émanent du nez fragrant et intense. En bouche, ce blanc sec fait preuve d'une bonne acidité. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il laisse percevoir des saveurs de melon miel, de poire et de fleurs blanches. Il révèle une texture souple qui se prolonge dans une finale minérale étonnante et soutenue. Le style unique de ce Penedès accompagnera à merveille les tapas, la brandade de morue ou le soufflé au fromage !

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage: 100% Xarel-Lo
- Altitude : 300 mètres
- Élevage : cuves ovoïdes
- Age des vignes : 68 ans
- Alcool : 13%
- 

**Code SAQ : + 12674221**

