



*Coureur
des vignes*



EL FANIO XAREL-LO

ALBET I NOYA

D.O. Penedès, Espagne

ALBET I NOYA

Josep Maria Albet i Noya est un véritable pionnier de la production de vins biologiques en Espagne. En effet, il élabore ses vins dans un respect total de la nature depuis la fin des années 70. Dans les terres du domaine, la culture des raisins s'effectue sans aucune utilisation de produits chimiques, et la récolte et la sélection des fruits se font manuellement. Albet i Noya est déjà connu ici pour son « Tempranillo Classic » ainsi qu'en tant que propriétaire du renommé producteur Mas Igneus, réputé au Québec pour ses superbes vins de Priorat.

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 re-

muage 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 que propose ce vin. 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

