



*Coureur
des vignes*



LA VIZCAINA LA DEL VIVO

RAUL PEREZ

D.O. BIERZO, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Raúl Pérez est considéré comme l'un des plus grands vignerons d'Espagne, et également l'un des plus prolifiques, produisant plus d'une trentaine de ses propres vins en plus de superviser plusieurs domaines réputés. Il possède une personnalité discrète et c'est en s'effaçant humblement pour laisser s'exprimer la vigne et son terroir qu'il a paradoxalement du vin ! De Bierzo aux Rias Baixas, en passant par Ribeira Sacra et Monterrei, il signe des vins d'artiste dont la réputation dépasse largement les frontières de son Espagne natale. Pourtant, malgré tout le battage médiatique, bien peu ont réussi à goûter les crus du virtuose, car ses vins ne sont souvent produits qu'à quelques barriques par millésime !

LE VIN

« La del Vivo » est un blanc rare issu principalement de vieilles vignes de Doña Blanca plantées en 1916. Les parcelles à l'origine de ce cru sont disposées sur des sols sablonneux et argileux. Située dans la parcelle de "Loma de Poulosa" à plus de 600 mètres d'altitude, la vigne bénéficie d'une exposition optimale, d'où la richesse des arômes

présents au nez comme en bouche. La robe jaune dorée intense donne tout de suite le ton : il s'agit d'un vin complexe et déjà mature! Le nez confirme cette hypothèse, car il se révèle à la fois très parfumé avec ses notes de fleurs blanches, d'agrumes et de chaux, mais démontre également quelques notes oxydatives dont raffole tant Raúl Pérez pour ses vins blancs. Intense et vif en bouche, c'est un soupçon de miel qui vient ajouter la complexité aux agrumes vibrants et arômes de fruits du verger. La finale est marquée par des touches minérales persistantes et désaltérantes. Produit en très petites quantités, voici un vin représentatif du style Raúl Pérez: original, différent, unique!!! A déguster avec un cari de crevettes au lait de coco, un pavé de saumon ou de la truite fumée.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages: 80% Doña Blanca, 10% Godello, 10% Palomino
- Production : 330 caisses
- Degré d'alcool : 12,5%

Code SAQ : +12332045

