



*Coureur  
des vignes*



# CULLEROT

## CELLER DEL ROURE

**D.O.P. VALENCIA, ESPAGNE**

### LE PRODUCTEUR

Basé à Moixent, Celler del Roure, qui collabore activement avec l'Université œnologique locale dans la recherche en techniques culturales et qui s'investit dans la sauvegarde des cépages locaux oubliés, appartient à Pablo Calatayud, homme de la scène vinicole espagnole actuelle qui attire l'attention. Ce vigneron est surveillé de près par le chroniqueur international Luis Gutierrez qui a consacré une rubrique spéciale dans son livre « Los Nuevos Vinadores » publié en 2017, où il affirme que « Pablo est une bouffée d'air frais pour les vins de Valence ». Démontrant que tout ce qui est vieux peut devenir nouveau, il est connu pour être le seul à vinifier des cépages indigènes presque disparus. À l'époque où les variétés internationales proliféraient partout en Espagne, ce producteur faisait l'acquisition d'importantes quantités de vignes de Mando et de Verdil, deux cépages indigènes peu considérés et pourtant très prometteurs donnant lieu à des cuvées différentes, intrigantes et méconnues.

### LE VIN

Les vins élaborés par Pablo Calatayud ont un style bien

défini. Il travaille ses vins « à l'ancienne » tout en ayant une vision du XXI siècle. Ainsi, une partie de sa gamme est élaborée selon des techniques ancestrales, comme le Cullerot, un vin blanc fait avec du Verdil et d'autres variétés plus connues comme le Chardonnay, le Pedro Ximenez et le Macabeo. Après l'assemblage, ce vin a été élevé pendant 6 mois dans des « tinajas », c'est à dire des amphores de 500 à 3000 litres. Il offre de belles notes caractéristiques du Verdil, comme les fruits blancs, les noix et les amandes, mais évoque aussi les arômes aux épices douces du Pedro Ximenez ou le fruit exotique du Macabeo. En bouche, il est expressif, vif et savoureux, avec une finale équilibrée très agréable. Surprenant par sa fraîcheur et sa structure, c'est un vin complet. L'option parfaite pour accompagner une bonne paella, mais aussi à déguster seul en apéritif !

### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages: 30% Verdil, 30% Pedro-Ximenez, 20% Macabeo, 20% Chardonnay
- Climat: méditerranéen
- Degré d'alcool : 13,5%

**Code SAQ : +13737773**

