



*Coureur
des vignes*



ES LO QUE HAY

EL ESCOCÉS VOLANTE

VINO DE MESA, ESPAGNE

L'ÉCOSSAIS VOLANT

El Escoces Volante, c'est Norrel Robertson. Né au pays du Scotch, Norrel est un écossais d'origine qui a longtemps roulé sa bosse comme « flying winemaker » dans les régions vinicoles les plus prestigieuses du monde (Italie, France, Chili et Australie) avant d'adopter l'Espagne comme terroir d'attache au début des années 2000. Resté nomade dans l'âme, il parcourt désormais les zones de haute altitude du pays en vue d'élaborer des cuvées à base de variétés natives de l'Espagne. C'est ainsi qu'il est devenu El Escocés Volante, "L'Écossais volant" en espagnol. Norrel n'étant autre qu'un des 2 seuls « Master of Wines » habitant en Espagne, il se fait un point d'honneur à élaborer des vins impeccables, marqués par la typicité de chaque terroir !

LE VIN

Es lo que Hay est un grand vin fait à partir de vieilles vignes de Grenache, âgées entre 45 et 110 ans, que le producteur possède autour du village de Villarroya de la Sierra, en Calatayud. Son savoir-faire audacieux a permis de revaloriser ce cépage en maximisant tout son potentiel aromatique et en mettant en vedette les caractéristiques des vignes d'altitude. Le nom choisi pour cette cuvée, qui en

français veut dire « C'est ce qu'il y a », fait justement référence à la petite quantité de vieilles vignes de Grenache qui survivent encore dans cette région espagnole. Il s'agit d'un vin 100% Grenache et 0% boisé, qui a fermenté dans des cuves ouvertes, puis vieilli et reposé sur lies pendant 20 mois avant sa mise en marché. Ce vin rouge de forte personnalité offre un bouquet d'agréables arômes floraux et herbacés, tout en suggérant quelques notes fruitées très parfumées. De corps intense, pourvu de tannins souples, en bouche il est rond et charnu, avec une belle acidité et une finale minérale soutenue. Ce qu'on déguste dans la bouteille est l'expression la plus pure et naturelle d'un grenache espagnol unique et captivant ! À déguster avec des bouchées en apéro ou un plat de résistance comme le confit de canard.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : Vieilles vignes de Grenache (100%)
- Climat : Continental
- Vignoble : de haute altitude, sol d'ardoise et de quartzite très pauvre en éléments nutritifs.
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +13638388

