



*Coureur  
des vignes*



# LA CLAVE

## RAUL PEREZ

### D.O. BIERZO, ESPAGNE

#### LE PRODUCTEUR

Raúl Pérez est considéré comme l'un des plus grands vigneron 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 gagné son statut de super star 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 Clave, c'est la clé en espagnol. Dans cette cuvée, chaque parcelle de vieilles vignes est abordée une à une, d'un point de vue ancestral. Raul tente de découvrir ce que chaque aïeul avait compris de son lopin de terre afin d'en tirer un vin parfait pour tous les jours. Selon lui, c'est suivant cette idée que les vigneronspropriétaires des générations

précédentes ont choisi d'alterner des pieds de vigne d'autres variétés au Mencia. C'est ainsi que chaque parcelle est un amalgame secret très largement dominé de Mencia, mais aussi de traces tantôt de Bastardo, tantôt de Garnacha Tintorera et parfois de cépages blancs comme le Palomino et la Dona Blanca.

C'est un véritable travail d'historien que Raul entreprend pour tirer le meilleur de chacun de ces « field blend » savamment adaptés aux différentes compositions de sol (schiste ou argile), altitudes et orientations de la région. La même philosophie est poursuivie lors de l'assemblage final : trouver la clé d'un vin accessible en toute occasion !

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : Dominante de Mencia issu de très vieilles vignes
- Fermentation : grappes entières en cuves de chêne
- Élevage : un an en fûts de chêne français
- Degré d'alcool : 13%

**Code SAQ : + 13918451**

