



Coureur
des vignes



EFFECTE BRUT ROSAT

ALBET I NOYA

D.O. PENEDÈS, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Josep Maria Albet i Noya a fait ses premiers pas dans la viticulture agrobiologique en 1979, à une époque où bien peu se préoccupaient de l'environnement. Aujourd'hui, il se voit attribuer le titre de pionnier du vin bio en Espagne. Depuis, le vignoble familial n'a cessé de regarder vers l'avenir, notamment avec son projet de reconstitution d'anciennes variétés de vignes indigènes du terroir. Chez Albet i Noya, les vins sont produits dans un respect total de la nature, la culture des raisins s'effectuant sans aucune utilisation de produits chimiques, et la récolte et la sélection des fruits étant manuelle. De pionnier à leader, Josep Maria œuvre également comme président de l'appellation Penedès.

LE VIN

Ce *brut rosat* doit sa vibrante teinte rose saumon au contact avec les peaux du pinot noir qui le compose. La symbiose avec le terroir magnifique des Costers de l'Ordal prend racine de la vigne jusqu'à la cave par le biais de vendanges manuelles et d'un minimum de manipulation à la vinification. L'élaboration suit les règles traditionnelles de la méthode champenoise et se tient loin des procédés commerciaux

de certains producteurs de cava de la région, ce qui motive le choix de l'appellation Penedès Classic pour ce mousseux. Cette poursuite d'excellence d'Albet i Noya est symbolisée dans le nom et l'image du vin. Le mot *Efecte*, signifiant « effet » en catalan, et le papillon sur la bouteille rendent hommage à ceux qui décident de cesser d'être une chenille et de devenir papillon en faisant de leurs rêves une réalité !

Le dégorgement a lieu après une seconde fermentation de 18 mois en bouteille. Mousseux de caractère, le pinot apporte des arômes de fraise, de cerises griottes et de figues. Des effluves de pain frais et de brioche complètent la palette. De fines bulles structurent la texture soyeuse et l'acidité mesurée apporte fraîcheur et équilibre. À essayer avec des canapés mettant le fromage de chèvre à l'honneur!

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : pinot noir
- Vieillessement : 18 mois en bouteille
- Altitude : 360 mètres
- Alcool : 12,5%



Code SAQ : + 15108575

