



*Coureur  
des vignes*



# LES TIMBES

## ALBET I NOYA

### D.O. PENEDES, 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

Les Timbes est un vin issu de 3 micro-terroirs appelés "Pau de la Ceba", "el Pepito" et "els Xiprers" situés tout autour du domaine familial de Can Vendrell de la Codina, dans la région montagneuse du Penedès en Catalogne. Il est composé d'un assemblage de trois cépages « secrets » peu connus mais très qualitatifs. En effet, Albet i Noya ne peut inscrire les noms à cause des règles de la D.O. Penedès.

Cela ajoute un côté mystérieux au Les Timbes qui est en fait élaboré des cépages croisés Caladoc (croisement de Grenache et Malbec), Marselan (Grenache et Cabernet Sauvignon) et Arinarnoa (Tannat et cabernet sauvignon). Ces trois variétés développées en France ont trouvé dans les montagnes de l'Ordal une niche où ils expriment tout leur potentiel dans un vin fort original et surtout très rare !

La cuvée acquiert de la finesse après un passage d'onze mois en fûts de chêne de différents âges. Non clarifié et minimalement filtré, on retrouve en dégustation des arômes herbacés bien méditerranéens (Garrigue), des notes épicées, une belle concentration de fruits noirs, gracieuseté des sols calcaires, et une touche saline provenant des vents marins frais.

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages: Caladoc, Marselan, Arinarnoa
- Élevage : Fûts français de 225 litres
- Altitude : 360 mètres
- Alcool : 14%



Code SAQ : + 14921134

