



*Coureur
des vignes*



THE CUP & RINGS GODELLO

EL ESCOCÉS VOLANTE

D.O. MONTERREI, 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

À la limite sud-ouest de la province d'Ourense, dans la région la plus chaude et la plus sèche de la Galice, le "Cup & Rings" Godello est élaboré dans la minuscule D.O. Monterrei. Le climat continental, avec l'influence de l'océan Atlantique, procure des étés chauds et secs et des hivers froids et humides. Les grands écarts de température entre le début et la fin du cycle

de croissance de la vigne, ainsi que les écarts quotidiens liés à l'altitude, sont idéals pour ce cépage indigène. Fruit d'une production méticuleuse, du vignoble à la mise en bouteille en passant par un élevage sur lies fines, ce vin se distingue avec originalité et élégance des 100% Godello de Valdeorras ou de Bierzo. Riche, mature, rond et délicatement épicé, des notes de pommes mûres, de miel et d'amandes sont soutenues par une juste part de fraîcheur et d'acidité sur une finale de pain grillé. Cette cuvée soutiendra brillamment les huîtres Rockefeller, le homard thermidor et la lasagne aux fruits de mer !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : 100% Godello
- Altitude : 400 à 500m
- Sols : limon, sable, argile et alluvions du fleuve Tamaga
- Climat: atlantique et continental
- Élevage : 18 mois sur lies, dont 20% en foudres de chêne français usagés
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +13638409

