



*Coureur  
des vignes*



# FINCA EL CURVADO

## CASTRO CANDAZ RAUL PEREZ

### D.O. RIBEIRA SACRA, ESPAGNE

#### LE PRODUCTEUR

Raúl Pérez est considéré comme l'un des plus grands vignerons 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 (parfois juste une...) !

#### LE VIN

Avec Rodrigo Mendez, ami de longue date, Raul Perez met en valeur le terroir unique de Ribeira Sacra avec Castro Candaz. Les deux comparses, habitués à élaborer ensemble des blancs (dont le très célèbre « Sketch ») donnent cette fois-ci préséance au rouge et montrent une facette du Mencia qui se distingue de

Bierzo. Ribeira Sacra est l'un des vignobles les plus époustouflants du monde : Des terrasses abruptes, qui se jettent littéralement dans le sinueux fleuve Sil. Le vin est issu de vieilles vignes de Mencia cultivées de façon biologique et est complété par des traces de trousseau, de Garnacha Tintorera et de Caiño.

Cette cuvée est un vin d'artisan, à forte personnalité: des effluves de violettes, de cerises et d'épices côtoient une bouche très fine, aux tanins souples, à dominance de petits fruits rouges. L'apport du fût de chêne est magnifiquement intégré. Le style est plus près d'un Cabernet de la Loire ou d'un Pinot Noir bourguignon que d'un Bierzo solaire, et c'est exactement ce que Raul et Rodrigo souhaitent faire ressortir de ce terroir singulier où la viticulture est tout simplement héroïque!

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage (s) : dominante de Mencia
- Fermentation : foudres
- Élevage : 6 mois chêne français
- Degré d'alcool : 13%



Code SAQ : + 15032339

