



'Albamar' Albariño

Rías Baixas 2019

Bodegas Albamar

Découvrez l'âme du style espagnol moderne du cépage albariño avec la cuvée 'Albamar' 2019 ! Ce vin blanc venu de Galice est une valeur sûre et a été récompensé par 92 points Parker et 93 points de l'expert James Suckling. Une expérience de dégustation hors du commun vous attend.

Type	Blanc
Producteur	Bodegas Albamar
Région	Galice
Cépage	Albariño
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2023
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Points James Suckling

« Un vin blanc frais et dynamique aux arômes de citron, de pomme cuite et de papaye verte. Moyennement corsé, brillamment fruité et une texture onctueuse. De la minéralité en finale. »

92/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Le domaine utilise des raisins achetés et ses propres raisins et le vin est produit dans un style frais. Le 2019 est un peu plus mûr que le 2018, lequel est plus précis. Xurxo a déclaré qu'il lui rappelait le millésime 2016 dans le sens où il est prêt à se mettre à table dès à présent. Une finale dynamique et saline. » - Luis Gutiérrez

Critiques et notes

Guía Peñín : 91 points

« Une robe jaune paille brillante. Arômes : fines herbes, levures subtiles, agrumes, fruits clairs. En bouche : corsé, gras, long, une belle acidité. »

Robert Parker's Wine Advocate :

À propos du domaine : « Le domaine Albamar continue de travailler dans la même direction que par le passé, mais de plus en plus de vignes sont plantées actuellement afin de réduire le besoin d'acheter des raisins. Xurxo Alba Padín a planté un hectare de cépage albariño et vient d'acheter davantage de terres (ce qui est très cher dans une région touristique) pour de futurs vignobles. Il souhaite également cultiver les variétés caíño et espadeiro. Le vigneron plante dans le style « parra », la manière traditionnelle au lieu de treillis, car il obtient ainsi un demi-degré d'alcool en moins et jusqu'à un gramme de sucre en plus. » - Luis Gutiérrez

Note de la rédaction

Le monde du vin est toujours tenu en haleine par les viticulteurs espagnols que le dégustateur du guide Parker Luis Gutiérrez appelle les « new vigneron ». Ces derniers ont redoré le blason de l'Espagne traditionnelle et empruntent des chemins modernes pour la vinification. Avec leurs vins, ils ne sont plus liés aux traditions de leur pays, mais au terroir de leur région. Mettre la personnalité du terroir en bouteille et le refléter dans les cuvées est leur mission. Parmi ces jeunes vigneron téméraires, citons Xurxo Alba Padín, lequel a fondé son domaine Bodegas Albamar en 2006 seulement et qui fait entre-temps partie de la crème de la crème de cette nouvelle génération espagnole. Il reste cependant un véritable conseil d'initiés dans son pays. C'est une petite chance pour nous, car cela nous permet de vous proposer une cuvée d'albariño, laquelle montre combien ce cépage peut faire preuve de personnalité et de profondeur quand on se concentre sur le terroir. Du grand spectacle ! La conséquence logique : le millésime 2019 emporte tout sur son passage. Les 92 points Parker et 93 points James Suckling sont plus que mérités. Ne manquez en aucun cas ce petit chef-d'œuvre ibérique !

Note de dégustation

Le vin se présente paré d'une robe jaune citron, ce qui est typique du cépage albariño. Tout commence avec un bouquet séduisant composé de notes d'agrumes et florales. Viennent s'y ajouter des arômes de papaye et un soupçon de pomme Golden Delicious. Épatant ! En bouche, la minéralité dynamique de la cuvée impressionne d'emblée, ainsi que l'acidité des plus agréables. Avec sa structure finement ciselée, cet albariño unit complexité profonde, finesse élégante et plaisir de dégustation. Le terroir de Galice à l'état pur ! Chapeau !

Accords mets & vin

Un vin si diversifié peut être dégusté de nombreuses manières. Par exemple à l'apéritif. Ou avec du poisson grillé. Des fruits de mer seront également d'excellents accompagnateurs. Tout comme une salade verte fraîche et croquante.

Domaine

La relève de la viticulture espagnole

À l'origine, Xurxo Alba Padín était conseiller-œnologue itinérant en Espagne. Mais lorsque la crise économique déferle sur le pays, il quitte son travail et fonde en 2006 dans sa région natale, la Galice (dans le nord-ouest du pays), son propre domaine à Castrelo : la Bodegas Albamar était née ! Il a commencé ses activités avec seulement deux hectares de vignes. Les raisins restants requis étaient achetés aux vigneron voisins. Cette pratique est encore courante aujourd'hui, bien que l'exploitation dispose maintenant de huit hectares de vignes.

Depuis le début de sa carrière dans le monde du vin, Xurxo Alba Padín fait partie du mouvement « New vigneron » , lequel est synonyme de style œnologique espagnol moderne. Il souhaite avant tout refléter le terroir dans ses vins. Xurxo compte parmi les 2 % des vigneron de Galice qui vinifient exclusivement avec des lies sauvages et qui interviennent le moins possible dans le chai, afin que les cuvées puissent développer leur propre personnalité. 15 vins composent la gamme de la Bodegas Albamar. Avec cinq cuvées d'albariño différentes, ce cépage constitue le cœur de l'œuvre. La spécificité : les trésors d'albariño de Xurxo Alba Padín brillent tous avec une minéralité fascinante et une structure complexe. En raison de leur haute qualité extrême et de leur autonomie, ils sont considérés comme des conseils d'initié par les experts comme le guide Robert Parker's Wine Advocate ou encore l'expert James Suckling. En plus de l'albariño, les vins rouges de variétés mencía ou caiño tinto font également régulièrement parler d'eux. À surveiller de près !

Fraîcheur et minéralité au programme

Le vin blanc 'Albamar' Rías Baixas 2019 du domaine Bodegas Albamar est un mono-cépage d'albariño. Les raisins proviennent de différentes parcelles de la région Rías Baixas. Quelques vignobles sont directement sur le littoral atlantique, à 25 mètres des vagues. Les vignes ont un âge moyen de vingt ans et prospèrent sur des sols de granit sablonneux. Après les vendanges, les grappes entières sont pressées, avant que le moût ne fermente spontanément avec lies sauvages en cuves inox. Le vin est alors élevé pour quelques mois dans ces mêmes cuves. Aucune fermentation malolactique n'a eu lieu afin de préserver le frais caractère de la cuvée.