

Txakoli de Álava 'Somos Uno' 2019 Bodega Bat Gara



Bienvenue au pays Basque ! Les vins de la région sont rares et, bien souvent, il vous faudra faire le voyage vous-même pour en déguster. Vif, frais, emprunt d'un air marin, ce vin culte du pays Basque rafraîchira également votre palais. Une cuvée de caractère aux 92 points Peñín.

Type	Blanc
Producteur	Bodega Bat Gara
Région	Pays basque
Cépage	Hondarribi Zuri Riesling
Dosage	Sec
Température	8-10°C
Degré d'alcool	14 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2024
Élevage	Cuve inox
Volume	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Points Guía Peñín

« Couleur : jaune paille. Arômes : fruits mûrs, aromates, fines notes de levure. Palais : puissant, luxuriant, long en bouche, bonne acidité. »

Critiques et notes

Decanter :

À propos de Txakoli : « Il s'agit d'un style de vin, il n'y a pas de cépage baptisé 'Txakoli'. Les raisins hondarribi zuri et hondarribi beltza sont les variétés principales cultivées ici, mais on trouve également, selon l'appellation, du chardonnay, du riesling, du hondarribi zuri zerratia (petit courbu) et du mune mahatsa (folle blanche), ainsi que du gros manseng et du petit manseng. La dénomination d'origine Txakoli de Bizkaia se trouve à l'ouest, centrée sur Bilbao et son arrière-pays, tandis que la D.O. Txakoli de Alava est plus petite. Ce qui est intéressant ici, c'est que la dégustation a nettement prouvé qu'Alava produit les vins les mieux notés.

Quel que soit le style ou la dénomination, les Txakolis sont des vins océaniques, certains plus que d'autres. De nombreuses vignes ont quasiment les pieds dans l'Atlantique ! Ce n'est pas un endroit facile pour la croissance des raisins. Le résultat : des vins frais, avec un volume d'alcool bas ou modéré pour la plupart d'entre eux. Dans ce contexte, ils correspondent parfaitement à la tendance actuelle favorisant des vins légers et frais. » - Sarah Jane Evans MW

Note de la rédaction

Le Pays basque, appelé 'Euskadi' dans le patois local, a de nombreuses particularités : une langue dont l'origine reste encore aujourd'hui une énigme, le célèbre béret ou encore la pelote, le sport national culte. Ce qui fait de la région entre Bayonne et Bilbao une destination favorite pour des touristes intéressés par la bonne cuisine, c'est la gastronomie influencée par l'Atlantique tout proche. Mentionnons par exemple les 'pintxos', variante raffinée des tapas espagnols. Le nombre de restaurants étoilés est impressionnant : Martín Berasategui, Juan Mari Arzak et Pedro Subijana comptent parmi les meilleurs cuisiniers au monde (et les plus créatifs).

Cela n'étonnera donc personne que le 'Txakoli', originaire de la région, soit un vin blanc à découvrir impérativement. Sa vinification repose sur le cépage ancestral basque hondarribi zuri. Il est considéré dans le cercle des sommeliers comme un accompagnateur parfait de fruits de mer.

Note de dégustation

Le 'Txakoli' rayonne dans une robe jaune paille brillante. Le bouquet subtil et élégant rappelle presque un grand riesling (pas étonnant car cette cuvée contient 5 % de riesling !) : arômes d'agrumes juteux et d'abricot mûr, notes de fleurs blanches et une minéralité épicée cristalline. En bouche, le vin blanc fait preuve de beaucoup de dynamisme et impressionne grâce à son alternance entre saveurs fruitées et fraîche acidité. La longue finale minérale enveloppe bien le palais et donne envie de se resservir.

Accords mets & vin

Le Txakoli de Álava 'Uno Bat Gara' 2019 de la Bodega Goianea est un vin parfait pour des plats raffinés de fruits de mer et de poisson. Un classique de la cuisine basque est le calamar 'en escabeche' : une sauce relevée à base d'oignons, de poivron rouge, d'ail et de vin blanc, sans oublier une autre spécialité basque, le piment d'Espelette.

Domaine

La Bodega Bat Gara est située à environ 25 kilomètres au sud de Bilbao, dans la Sierra Selvada. Les deux viticulteurs Jose Cruz Guinea et Txema Gotxi ont fondé le projet en 2012 sous le nom de Bodega Goianea. Le nom du vin 'Somos uno' n'est bien sûr pas une coïncidence : 'Somos dos y somos uno, dos amigos y una bodega' (Nous sommes deux et un ensemble, deux amis et une cave à vin). Leur objectif est de créer une figure de proue qualitative pour la 'Denominación de Origen Txakoli' de Álava ou 'Arabako Txakolina', comme on l'appelle en basque.

Les vignobles s'étendent sur les deux parcelles d'Urtaran et d'Arrugalde, qui couvrent ensemble six hectares. Les cépages autochtones Hondarribi Zuri et Hondarribi Zuri Zerratia sont cultivés, ainsi qu'une minorité de riesling. Tous s'avèrent parfaits pour le climat influencé par la Biscaye. La teneur en argile du sol est élevée, ce qui confère aux vins une vivacité

rafraîchissante et de belles notes fruitées. Les vignes sont cultivées avec soin dans une démarche de durabilité, ainsi seulement des ressources biologiques sont employées. Dans cette cave moderne, l'accent est mis sur l'obtention de vins typiques de terroir. Il n'y a pas d'intervention superflue lors de la vinification, la fermentation a lieu avec des levures indigènes et les vins bénéficient d'un long séjour sur lies.

Un vin blanc du Pays basque, ça existe !

Les raisins du vin blanc Bodega Goianea Txakoli de Álava 'Uno Bat Gara' 2019 ont été vendangés à la main dans des petites caisses de 15 kg. La cuvée est élaborée exclusivement à partir du cépage local hondarribi zuri avec 5 % de riesling. La fermentation spontanée sur lies naturelles en cuves inox thermorégulées a duré 80 jours environ. Les moûts des différentes parcelles ont été vinifiés séparément. Une fois assemblés, ils ont été élevés pendant six mois sur lies fines avec bâtonnage régulier.