

Terroir al Limit - Priorat Terra de Cuques - 2021



Nous revoici au cœur du vignoble catalan espagnol, chez un vigneron déjà culte qui a largement contribué à redonner au Priorat ses lettres de noblesse sur la scène des grands vins de terroir.

Comme souvent, c'est de l'extérieur qu'est venu le vent du renouveau d'une des plus célèbres régions viticoles d'Espagne, le Priorat, lorsqu'un jeune allemand passionné, Dominik Hüber, s'associe avec le grand vigneron Sud-Africain, Eben Sadie, pour racheter quelques parcelles de très vieilles vignes de carignan et grenache, abandonnées, autour du village de Torroja.

Bien sûr, le prestige du Priorat, avec ses coteaux extrêmement pentus, ses sols de schistes bruns et son climat sec et très ensoleillé a marqué l'histoire des vins d'Espagne. Les moines chartreux cultivaient ici la vigne dès le 12ème siècle ! Malheureusement, la crise phylloxérique et l'impossibilité de mécaniser les cultures sur ces pentes vertigineuses ont fini par faire quasiment disparaître ce vignoble historique. S'il y eut un vrai renouveau à partir des années 1980, l'arrivée de très nombreux investisseurs dans les années 1990, apportant avec eux une vision très standardisée et internationale du « vin qu'il faut faire » (plantation massive de cépages à la mode comme la syrah ou le cabernet-sauvignon, utilisation systématique de fûts neufs...), finit à nouveau par nuire à la qualité et à l'identité des vins du Priorat.

C'était sans compter sur les intuitions, la personnalité et le travail acharné de Dominik Hüber au sein de son « Terroir Al Limito ». Dominik a entrepris un travail titanesque de valorisation et de compréhension de chaque micro-parcelle, de chaque terroir, à la recherche de la quintessence du Priorat. En rouge comme en blanc, il s'est concentré sur les cépages traditionnels de la région. Finis les traitements et place à la bio-dynamie, finis les sur-extractions et place aux vinifications douces et naturelles, finis les fûts neufs et place aux vieux foudres... à lui seul, Dominik a patiemment mené une véritable petite révolution depuis ses terres de Torroja. Il signe aujourd'hui des vins époustouflants de maîtrise et de complexité, mais surtout des vins vivants, singuliers et émouvants.

La cuvée Terra de Cuques fait la part belle au Pedro Ximenez, plus connu en Andalousie, du côté de Jerez ou de Malaga. Le vin doit son nom de « terre des lucioles » aux nombreux insectes qui illuminent ce paysage de coteaux, pendant la nuit. Le signe d'un environnement sain, parfaitement préservé par la viticulture biodynamique de Dominik. Les vignes d'une trentaine d'années occupent des coteaux pentus à l'altitude assez élevée, entre 450 et 600 mètres. Une position qui permet d'éviter les excès de chaleur tout en garantissant une bonne durée d'ensoleillement pour une

maturation régulière du fruit.

Le Pedro Ximenez est associé à 10% environ de muscat d'Alexandrie vinifié en macération pelliculaire. Pour l'élevage, Dominik opte pour de grands fûts de 500 litres, sans bois neuf, dans lesquels le vin va passer une petite année.

Le nez s'ouvre dans un registre frais et tonique évoquant le sorbet au citron, le pamplemousse et une touche de mandarine. Des agrumes relevés de notes épicées stimulantes, entre racine de gingembre et poivre blanc, et d'une dimension saline évoquant embruns et algues nori. Les sols de schistes et d'ardoises donnent au bouquet ses accents pierreux et fumés de pierre à fusil et d'encens. Au fil de l'aération, le fruit s'affirme sur des notes gourmandes de confiture d'abricot et de mirabelle, mais aussi de pêche ou de poire au sirop.

On aime l'ampleur de bouche, avec des fruits blancs relevés de fins amers de cardamome, d'écorce de pamplemousse, de bâton de réglisse et de liqueur d'orange amère. La finale est pleine, généreuse et longue, se prolongeant sur des notes de roquette et de Trévis. Un vin taillé pour la table : on pense à des cailles aux raisins ou en escabèche, ou à un cabillaud à la sauce verte à l'Espagnole.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 19/10/2022

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Terroir al Limit - Priorat Terra de Cuques - 2021



Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Frais, stimulant : sorbet au citron, pamplemousse, une touche de mandarine, racine de gingembre et poivre blanc, une dimension saline évoquant embruns et algues nori. Encens et pierre à fusil. Confiture d'abricots et de mirabelles, pêche ou poire au sirop

Bouche : Belle ampleur, beaucoup de fruits blancs qui s'équilibrent avec de fins amers de cardamome, d'écorce de pamplemousse, de bâton de réglisse et de liqueur d'orange amère. Finale longue, relevée d'une touche poivrée

Accords mets-vins : Un tajine de poissons, des cailles aux raisins ou en sauce escabèche, ou à un cabillaud à la sauce verte à l'Espagnole.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2029

Température de service : 12°

Ouverture : Aération d'une heure en
bouteille



Caractéristiques techniques

Appellation : Priorat

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Grenache blanc, pedro ximenez,
macabeu

Culture : Biologique et bio-dynamique