Bodega y Vinedos Raúl Pérez - Ultreia Godello - 2019

Voici un blanc incontournable du vignoble de Bierzo, signé par un monstre sacré du vignoble espagnol. Doit-on encore présenter Raul Perez, ce vigneron iconique, acclamé par toute la critique mondiale pour son génie de la vinification et pour avoir fait rayonner bien au-delà des frontières espagnoles les terroirs et les vins de cette vallée du Bierzo nichée à l'extrémité occidentale de la région de Léon. Le guide Bettane & Desseauve n'hésitait pas en voir en lui, il y a peu, le « meilleur vinificateur au monde »… excusez du peu !

Nous sommes heureux de vous proposer aujourd'hui ce nouveau millésime de son Ultreia Godello au charme subtil, véritable leçon d'équilibre et d'harmonie. Le vignoble de Bierzo doit sa spécificité à son morcellement autour d'une multitude de collines et de petites vallées aux altitudes et expositions très variées.

A la croisée des influences océaniques atlantiques et continentales, avec des étés pouvant être très chauds, il bénéficie d'un micro-climat et d'une belle diversité géo-pédologique, entre sables calcaires ou schisteux, argiles et ardoises. L'emblématique cépage autochtone godello donne ici une expression particulièrement juste et nuancée.

Dans cette cuvée, Raul assemble des fruits de plusieurs parcelles, situées principalement sur le secteur de Valtuille (et exposées au Nord), complétées avec quelques vignes de Ponferrada et Cacabelos. Adepte d'une vinification la plus naturelle qui soit, sans ajout de soufre jusqu'à la mise en bouteille et sans bâtonnage, Raul privilégie une fermentation et un élevage en grands foudres (complétés de quelques barriques), sans bois neuf, pendant une année.

Le millésime 2019 – marqué dans la région par des aléas climatiques qui ont conduit à un surplus de travail à la vigne – a finalement donné des raisins à faibles rendements en jus, mais particulièrement équilibrés dans leurs acidités et subtils dans leurs aromatiques.

Le nez est charmeur et lumineux. Des notes pleines et généreuses de pêche jaune, d'abricot frais ou encore de canne à sucre montent du verre avant même son agitation. La coupe n'est pas pleine et on se régale aussi de notes de violette, de lavande, de pivoine ou encore de fenouil frais, subtilement anisé. L'agitation libère des évocations d'herbe fraichement coupée, de grain de muscat mais aussi quelques notes légèrement fumées et de fugaces mais magnifiques expressions oxydatives. L'impatience est alors à son comble.

La bouche n'est pas en reste : elle convoque lestement pomme granny,

coulis de poire et mandarine juteuse. Un föhn estival et tiède semble lentement descendre sur les papilles aux aguets. Quelques notes de noix fraîches, de réglisse et de vanille complètent cette belle composition aromatique et donnent de la tenue à la structure. La texture balance entre gras délicat et minceur minérale. L'équilibre est juste parfait entre l'acidité et la maturité de ce jus élevé de main de maître. En retro-olfaction, on succombe cette fois au charme des notes de basilic, de citron et de menthe fraiche. En finale, quelques nuances iodées particulièrement sapides maintiennent une parfaite tension à ce superbe Godello d'Ultreia signé Raul Perez !

Si on ne peut que conseiller de marier ce vin dans sa prime jeunesse avec un fromage pur brebis de Latxa, on n'hésitera pas à le fiancer, de façon peut-être plus iconoclaste, à une paella maresco.

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

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Bodega y Vinedos Raúl Pérez - Ultreia Godello - 2019

Dégustation et accords

Robe : Dorée

Nez : Charmeur, lumineux : pêche jaune, abricot frais, canne à sucre, violette, lavande, fenouil frais, anis vert, herbes fraîchement coupée, une touche fumée, noix verte et noisette, pomme au four.

Bouche : Séveuse, charriant des saveurs de pomme granny, de coulis de poire et de mandarine juteuse. Bel équilibre entre un gras enveloppant et une trame minérale resserrée. Belle rétro-olfaction sur le basilic, le citron et la menthe. Finale fraîche

Accords mets-vins : Une paella Maresco. Une lotte au safran. Un pur brebis de Latxa

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2028

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : D.O. Bierzo

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Godello

Culture : Principes biologiques