



Espagne



Bodegas Albamar

Alma de Mar 2021

HISTOIRE :

Xurxo Alba est l'un des vignerons les plus talentueux de Galice, début 2024 il a été récompensé par le prix de la Gastronomie Galicienne. Une distinction pour ses vins fortement empreints de terroir. En Rias Baixas, ses 7ha d'Albariño sont éparpillés sur la petite péninsule de Val do Salnes, entre Arousa et Pontevedra, une région malheureusement convoitée par les promoteurs immobiliers. La mer exerce une influence majeure sur les vins, leur donnant un caractère salin et d'umami. Les sols de sables granitiques apportent une fraîcheur cristalline. Son vignoble en pergola est d'ailleurs construit avec des pieux en granite, une viticulture ancestrale qu'il défend passionnément !

Xurxo travaille aussi une petite parcelle dans la Ribera Sacra, une région de vins rouges et de canyons à l'est de la Galice. Ses vins sont parmi les seuls à être élaborés de façon naturelle et en levures indigènes. Pour Tim Atkin MW, Xurxo est l'une des superstars de la Galice !

APPELLATION : Rias Baixas
CÉPAGE : Albariño
ALTITUDE : 10m d'altitude,
TERROIR : sable granitique
RÉGION : Val do Salnes
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5 %

ELEVAGE :

Fermentation en cuve inox avec levures indigènes et élevage sur lies avec bâtonnage

CONSERVATION ET SERVICE :

Conservation : 5 à 10 ans
Température de service : 10 et 12°C

NOTES DE DÉGUSTATION :

Robert Parker : 93/100

“La cuvée Alma de Mar 2021 provient d'un vignoble planté dans les années 1980 : 0,3 hectare sur des sols granitiques avec un peu d'argile. C'est le seul Albariño où l'on travaille les lies avec bâtonnage. Au nez, le vin est assez fumé avec des arômes d'agrumes, de fleur et de fruits blancs. La bouche est ronde avec une acidité intégrée. Seulement 2 400 bouteilles ont été produites.” - Luiz Gutiérrez

ACCORDS :

Penne aux artichauts et parmesan, poêlé de salicorne aux écrevisses, risotto aux noix de saint jacques, linguine à l'encre de seiche et fruits de mers

