



LADEIRAS DO XIL

Espagne



www.telmorodriguez.com

Telmo Rodriguez - Ladeiras Do Xil

LG Valbuxan 2021

HISTOIRE :

Telmo Rodríguez est une figure incontournable du vin espagnol. Avec Pablo Eguzkiza, il a fondé la Compañía de Vinos Telmo Rodríguez pour redonner vie à des vignobles historiques, souvent délaissés, en valorisant les cépages autochtones et les pratiques traditionnelles.

En 2002, ils lancent Ladeiras do Xil, projet ambitieux au cœur de la Galice, région au patrimoine viticole ancien mais méconnu. Les "pentes du Sil" désignent les coteaux escarpés bordant la rivière éponyme. Les vignobles, situés entre 400 et 600 m, s'étendent sur des terrasses de granites. Les cépages locaux sont co-plantés en gobelet. Ce projet vise à révéler le potentiel "Grand Cru" de ces terroirs en produisant des vins précis et identitaires.

Lugar de Valbuxán, signifie en langue locale, l'atelier, qui donne le nom de cette cuvée et de la cave tricentenaire. Ce vin est issu de trois villages : O Bolo, As Ermidas et Santa Cruz. Il reflète l'identité des cépages autochtones dans une interprétation contemporaine, fidèle au terroir granitique et à l'esprit artisanal de Telmo Rodríguez.

APPELLATION : Valdeorras
RÉGION : Ladeiras do Bibei
CÉPAGE : Mencía, Brancellao, Sousón, Garnacha Tintorera
TERROIR : Granite
ALTITUDE : 400/600m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 %
PRODUCTION : 14 145 bouteilles

ELEVAGE :

15 mois en foudres et barriques.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans

Température de service : 14-16°C

NOTE PRESSE :

Robert Parker : 93/100

James Suckling : 93/100

NOTE DE DÉGUSTATION :

La robe rubis est limpide et brillante. Le nez dévoile des arômes de groseille, framboise, fleurs et herbes sauvages, avec une touche minérale typique des sols granitiques. En bouche, l'attaque est vive et aérienne. Les tanins fins offrent une texture délicate. L'ensemble est équilibré, tendu, avec une finale persistante et saline. Ce vin incarne l'élégance atlantique de Valdeorras dans un style pur, digeste et vibrant, séducteur par sa fraîcheur et sa précision.

ACCORDS :

Jambon ibérique, thon grillé, poulet rôti aux herbes sauvages

