



Michelini i Mufatto

Michelini i Mufatto A Merced Mencía est une expression captivante du Bierzo, issue de vignes de 80 ans plantées dans des sols riches en schiste et quartz, offrant un vin d'une fraîcheur, d'une élégance et d'une minéralité exceptionnelles.

A Merced 2021

MICHELINI i MUFATTO

Bierzo, Espagne

Région et Vignobles



Ce vin provient de **San Lorenzo**, un village situé au cœur de la **D.O. Bierzo**, célèbre pour ses vignobles anciens et ses sols diversifiés. À une altitude de **600 mètres**, le vignoble repose sur des sols riches en **quartz et schiste**, qui apportent une minéralité et une complexité distinctes au vin.

La parcelle de **1,2 hectare**, plantée de vignes de **Mencía** âgées de 80 ans et conduites en gobelet, est cultivée selon des pratiques **biologiques** et en sec, sans irrigation, dépendant uniquement des précipitations naturelles. Cette approche durable permet aux vignes de produire des rendements faibles mais des raisins d'une grande intensité, reflétant le microclimat unique du Bierzo.

Vinification

Le millésime **2021** s'est distingué par des températures plus fraîches que la moyenne, en faisant l'année la plus froide depuis le début des activités du domaine dans le Bierzo. Ce caractère continental a permis d'obtenir des vins avec une **acidité raffinée**, un palais précis et une structure tannique délicate.

Récoltés au cours de la **première semaine de septembre**, les raisins ont été traités avec minutie :

- **50 % des grappes entières** ont été fermentées après un foulage au pied, et les **50 % restants** ont été égrappés.
- La fermentation s'est déroulée spontanément dans des **cuvettes en bois de 10 hectolitres**, suivie d'une **longue macération** pour enrichir la texture et la complexité.
- Le vin a été élevé pendant **un an dans des barriques de chêne français usagées de 225 litres**, garantissant une influence subtile du bois sans dominer le profil fruité du vin. Mis en bouteille en **octobre 2022**, la production totale s'élève à **10 000 bouteilles**.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Mencia



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

A Merced 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rubis éclatant avec des reflets violets, indiquant jeunesse et vivacité.
- **Arômes** : Frais et invitants, avec des notes de **cerise rouge**, **framboise** et **violette**, accompagnées de touches de **graphite** et de nuances terreneuses.
- **Bouche** : Vive et précise, avec des saveurs de **canneberge**, **groseille rouge** et une pointe d'**herbes**. Les tanins fins et l'acidité vibrante conduisent à une finale minérale et élégante.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **A Merced**, signifiant « À la merci », reflète l'admiration et le respect des vignerons pour le terroir de Bierzo. Leur inspiration est née de leur première rencontre avec les forêts, collines et la culture de la région, les laissant « à la merci » de sa beauté naturelle.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Cailles grillées au romarin et à l'ail** : Sublime les nuances herbacées et terreneuses du vin.
- **Poivrons rouges rôtis farcis au riz et pignons de pin** : Complète l'acidité vive et le profil fruité du vin.
- **Risotto aux champignons sauvages et au thym** : S'accorde avec la minéralité et les tanins fins du vin.
- **Fromage de brebis mi-affiné** : Équilibre la fraîcheur et la structure délicate du vin.

Robert Parker (RP) : 95 Points (2021)



The 2021 A Merced is surprisingly a little higher in alcohol than the 2020 I tasted next to it, despite the much cooler year. It fermented with 50% foot-trodden whole clusters in 1,000-liter oak casks with indigenous yeasts and a long maceration. It matured in used 225-liter French oak barrels for one year. It's a little earthy but also floral and elegant, combining that wild side that seems to be inherent to this place, as I've noticed it in the last few vintages. It's quite expressive and showy, very complete and balanced. 10,000 bottles produced. It was bottled in October 2022.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM