Bodegas Albamar

Créé en hommage au frère de Xurxo Alba , le Bodegas Albamar Pepe Luis Albariño est une expression riche et texturée de l'Albariño, avec une profondeur et une complexité uniques.

ALBAMAR

Pepe Luis Albariño 2021

Rias Baixas, Espagne

Région et Vignobles

Cet Albariño provient de la région des **Rías Baixas** en Galice, Espagne, et plus précisément de la sous-région d'**O Salnés**, réputée pour ses vins d'Albariño. Située près de la côte atlantique, O Salnés bénéficie d'un climat maritime frais qui tempère la maturation des raisins et renforce leur acidité naturelle. Les sols de la région, principalement composés de **granite et de schiste**, apportent la minéralité caractéristique et la pureté qui distinguent l'Albariño. La proximité de l'océan, avec ses brises rafraîchissantes, préserve la fraîcheur des raisins et donne au vin une qualité saline distinctive.

Le **Pepe Luis Albariño** est élaboré à partir de petites parcelles de **vignes âgées de 40 à 45 ans**, cultivées biologiquement. Ces vieilles vignes, profondément enracinées dans les sols schisteux, produisent des rendements faibles mais concentrés, conférant au vin une intensité et une profondeur singulières.

Vinification

Le **Pepe Luis Albariño** est élaboré exclusivement avec des raisins d'Albariño qui subissent une **fermentation spontanée** avec des levures indigènes, initiée dans des **fûts de chêne français neutres**. Cette méthode apporte une texture douce et des arômes nuancés sans imposer une présence boisée excessive. Après la fermentation, le vin est vieilli pendant **12 mois supplémentaires en fûts de chêne français neutres**, permettant de développer des couches de complexité et une bouche ronde. Malgré cet élevage en fût, le vin conserve une fraîcheur et une vivacité élégantes, avec une intégration harmonieuse de la texture et de la minéralité.

Fidèle à l'approche de faible intervention de Xurxo Alba, le vin est **non collé**, légèrement filtré, et l'ajout de soufre est minimal au moment de la mise en bouteille. Cette approche délicate permet de révéler les qualités naturelles de l'Albariño et de sublimer l'expression unique de ces vieilles vignes.

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Albarino

ALBAMAR

Pepe Luis Albariño 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune doré clair avec un bord lumineux et cristallin.
- **Arôme** : Arômes de fruits du verger, notamment de pomme dorée et de poire, accompagnés de subtiles notes de pierre humide et d'une touche d'agrumes.
- **Bouche** : Texture douce et ronde, avec des saveurs de pomme mûre, de poire et une délicate touche de pêche. La minéralité fraîche équilibre le vin, offrant une longue finale nette.

Le Saviez-Vous ?

Pepe Luis rend hommage au frère de Xurxo Alba, et ce vin est un hommage personnel, élaboré avec un soin particulier pour les vieilles vignes et un usage délicat du bois afin de sublimer l'élégance de l'Albariño.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Risotto aux fruits de mer** : La texture riche et la fraîcheur minérale du vin complètent la crème du risotto et mettent en valeur les saveurs des fruits de mer.
- **Poulpe grillé au citron et aux herbes** : L'acidité de l'Albariño équilibre la richesse du poulpe, tandis que ses notes minérales se marient aux éléments herbacés du plat.
- **Empanada galicienne (Empanada Gallega)** : Les saveurs salines et fruitées du vin s'accordent parfaitement avec ce plat traditionnel aux notes savoureuses.
- **Poulet rôti au thym** : La douceur et la complexité du vin rehaussent les saveurs herbacées du poulet rôti, pour un accord harmonieux.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)

There were more iodine and low-tide notes in the nose of the 2021 Pepe Luis, with herbal and moss aromas, while the smoky notes were more in the background. The vintage is more marked in this wine; this is sharper and more austere than the rounder 2020 that I tasted next to it, despite both being balanced, fresh and harmonious. Rating: 94+