Can Ràfols dels Caus

Seulement 585 bouteilles issues d'une parcelle unique du Massif du Garraf - un Viognier aromatique alliant précision minérale et finesse boisée, pensé pour les collectionneurs et la haute gastronomie.

CAN RÀFOLS DELS CAUS
Massís del Garraf

95 Decanter

Alcool :12,40 %

Composition: 100% Viognier

Montombra Blanco 2021

Penedès, Espagne

Région et vignobles

Situé au cœur du **Massif du Garraf**, au sud de Barcelone, Montombra bénéficie d'un terroir calcaire accidenté, aux sols pierreux et réfléchissants, ventilé par les brises maritimes. Cette géologie, riche en **carbonate de calcium** (≈13,5 % de chaux active), confère aux vins une tension minérale et une salinité typique.

Les vignes ont été plantées en 2004 sur **porte-greffe Richter 110**, sur des sols argilo-sableux très drainants, à exposition nord, pour préserver la fraîcheur aromatique. Les plantations blanches associent Viognier et Parellada, tandis que les rouges incluent Cariñena, Syrah et Touriga Nacional. Pour le **Blanco 2021**, seul le Viognier a été retenu afin d'exprimer la pureté du calcaire et la précision du site. Malgré une saison sèche, la vigne a mûri lentement, donnant un vin aromatique et équilibré.

Vinification

Les raisins, vendangés à la main et triés par parcelle, ont été **pressés entiers** afin de préserver la pureté aromatique. Après un débourbage à froid de 24 heures, la fermentation s'est déroulée en **fûts de chêne français de 300 L**, permettant un contrôle précis de la température et une intégration subtile du bois.

L'élevage a duré **trois mois sur lies fines**, avec un bâtonnage modéré pour arrondir la texture sans altérer la minéralité. Mis en bouteille sous bouchon naturel, le vin affiche **12,4 % vol.**, une **acidité totale de 3,37 g/L (acide tartrique)** et un **pH de 3,13**. La production totale s'élève à **585 bouteilles numérotées** — un véritable microcuvée à potentiel de garde long. Service conseillé : **10 à 12 °C**.

Notes de dégustation

- **Couleur :** jaune citron pâle aux reflets argentés, d'une grande limpidité.
- **Arômes :** pêche blanche, abricot et fleur de vigne, relevés de zeste d'agrumes et de gingembre ; une touche d'amande et de vanille témoigne de la fermentation en fût.
- **Bouche :** sèche, d'un volume moyen, texture satinée ; cœur fruité soutenu par une acidité calcaire ; le bois structure sans dominer ; finale longue, florale et saline.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CAN RÀFOLS DELS CAUS
Massís del Garraf

Montombra Blanco 2021

Le saviez-vous ?

À l'origine, Montombra devait être un vin unique issu d'un assemblage de cinq cépages. Mais la personnalité du terroir s'est révélée si forte que l'équipe a choisi de vinifier séparément trois cuvées distinctes. En 2021, seuls le blanc et le rouge ont été produits.

Idées d'accords mets et vins

- **Curry vert thaï aux crevettes :** la richesse aromatique du Viognier et sa douceur naturelle équilibrent les épices et le lait de coco.
- **Poulet rôti au citron et à l'estragon :** la floralité et la texture soyeuse du vin s'accordent parfaitement aux herbes et aux sucs caramélisés.
- **Saint-Jacques poêlées au beurre gingembre-soja :** la combinaison de fruits à noyau et de salinité sublime l'umami des coquilles.
- **Risotto au potimarron :** la douceur du potiron épouse la rondeur du Viognier, tandis que l'acidité minérale apporte l'équilibre.

95 Decanter

Decanter (DCT) : 95 Points (2021)

The range of wines from a place with a strong character, the Montombra mountain, has produced a white and a red. The 2021 Montombra Blanco was cultivated by Xavier Ribes and produced exclusively with Viognier grapes in a year that, despite the lack of rain, the plants had good reserves and achieved perfect ripeness. There's nothing exotic about it; the varietal character is well in the background, and what comes through is the stony soils and the challenging conditions for the plants to grow, with notes of dry hay and straw, some dry flowers. It has a medium-bodied palate with contained ripeness and a long, dry and chalky finish, with an almost salty sensation. Only 585 bottles were filled in April 2022.