



Can Ràfols dels Caus

Un Chenin Blanc de parcelle unique, exposée nord-est à 290 m, sur calcaire fissuré - fruit doré, salinité fine et texture crémeuse, équilibrés par une fraîcheur méditerranéenne. 1 200 bouteilles numérotées.



La Calma 2021

Penedès, Espagne

Région et vignobles

Le **Massís del Garraf**, au sud-ouest de Barcelone (DO Penedès), se distingue par ses formations **karstiques** et ses sols calcaires très superficiels. Ce terroir pierreux et lumineux, balayé par les brises marines, assure des vins à la fois concentrés et tendus. Les sols, riches en **carbonate de calcium** et au pH basique, limitent la vigueur et favorisent des expressions minérales de grande pureté.

La parcelle **La Calma**, d'une surface de 2,5 hectares, est située à **290 mètres d'altitude**, exposée **nord-est**. Les vignes de Chenin Blanc, âgées de **25 à 40 ans**, sont greffées sur **porte-greffe 41-B** et conduites en **Cordon de Royat double**. La présence de **fossiles marins** dans la roche mère accentue le caractère salin et la profondeur du vin. La viticulture est **certifiée biologique**, la récolte manuelle et sélective.

Vinification

Le vin est issu à **100 % de Chenin Blanc**. Les raisins sont pressés en grappe entière pour préserver la pureté aromatique. La fermentation se déroule à **80 % spontanément en cuve inox** pour préserver la tension et la fraîcheur, et à **20 % en fûts de chêne français neufs ou de deuxième usage** pour ajouter complexité et volume.

L'élevage s'effectue **six mois sur lies fines en fût**, avec bâtonnage mesuré, puis **deux ans en bouteille** pour favoriser l'intégration. Le vin est légèrement filtré et peu sulfité. Degré alcoolique **13 % vol.**, sucre résiduel **0,2 g/L**, acidité totale **5,7 g/L**, soufre total **65 mg/L**. Vin **biologique, végétalien**, limité à **1 200 bouteilles numérotées**.
Température de service : **10 à 12 °C**.

Notes de dégustation

- **Couleur** : jaune doré aux reflets verts, limpide et brillante.
- **Arômes** : pêche, fruit de la passion et fleur blanche, relevés de notes fumées délicates et d'une minéralité crayeuse rappelant la brise marine.
- **Bouche** : fraîche et ample à la fois ; fruit mûr, texture crémeuse issue des lies, finale saline et tendue, d'une longueur impressionnante.

Alcool : 13,00 %

Composition: 100% Chenin Blanc



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

La Calma 2021

Le saviez-vous ?

Carlos Esteva fut l'un des premiers vignerons à planter du **Chenin Blanc** dans le Penedès. Inspiré par les grands vins de Loire, il a su créer ici une interprétation méditerranéenne unique, marquée par la craie, le sel et les fossiles du Garraf.

Idées d'accords mets et vins

- **Fromage affiné (Comté ou Manchego)** : la richesse du fromage s'accorde à la texture onctueuse du vin, tandis que la salinité rafraîchit la bouche.
- **Cabillaud glacé au miso** : la rondeur du fruit blanc équilibre l'umami du miso et la minéralité allonge la finale.
- **Poulet rôti au citron et au thym** : les notes d'agrumes et le léger fumé du vin soulignent les sucres caramélisés de la volaille.
- **Sushi et tempura** : la pureté aromatique et la finale saline s'accordent parfaitement aux textures fines et aux assaisonnements délicats.



Robert Parker (RP) : **96 Points** (2021)

The stony and mineral 2021 La Calma has a notable absence of fruit and is all about rocks. It is serious and austere, with purity, precision, cleanliness and a long, dry and almost salty finish. It has elegance, complexity, depth and a strong personality. It's amazing how Chenin Blanc seems to have adapted to the warm and arid conditions of the Garraf; this comes from one of the highest-altitude plots of the property. The wine has 13% alcohol with a pH of 3.29 and finishes bone dry. This is possibly the finest vintage for this bottling. 1,200 bottles produced. It was bottled in October 2022.

