Can Ràfols dels Caus

Carlos Esteva fut le premier à introduire l'Incrocio Manzoni en Penedès, créant une référence absolue pour le potentiel du terroir calcaire du Garraf.

CAN RÀFOLS DELS CAUS
Massís del Garraf

El Rocallis 2021

Penedès, Espagne

Région et Vignobles

Situé au cœur de la **D.O. Penedès**, en Catalogne, le **Massís del Garraf** est un massif calcaire constellé de fossiles marins. La proximité de la Méditerranée adoucit les étés et favorise une maturation lente et équilibrée, préservant la fraîcheur aromatique. Ce terroir se distingue par une **signature crayeuse et saline**, traduite dans le verre par une tension minérale et une persistance iodée très caractéristique.

Le **parcellaire El Rocallís**, d'à peine 1,6 hectare, est exposé au sud-est à 300 m d'altitude. Planté d'**Incrocio Manzoni âgé de plus de 40 ans**, il repose sur des sols calcaires pierreux, riches en fossiles. Cette pauvreté minérale limite la vigueur et concentre les arômes. La viticulture **biologique** et le palissage en **Double Cordon Royat** favorisent la maturité phénolique tout en conservant la tension. L'exposition matinale protège les raisins des excès thermiques, préservant ainsi la délicatesse aromatique.

Vinification

Élaboré à partir de **100 % Incrocio Manzoni**, El Rocallís 2021 est pressé en grappe entière, sans éraflage. La fermentation **spontanée** se déroule pour **80 % en cuve inox** afin de préserver la pureté du fruit, et pour **20 % en fûts de chêne français** (neufs et de second usage) pour la texture et la complexité. L'élevage se poursuit **six mois sur lies en fût**, puis le vin repose **deux ans en bouteille** avant la commercialisation.

La philosophie est celle d'une **intervention minimale** : agriculture biologique certifiée, sulfitage faible et filtration légère. Les paramètres analytiques reflètent un style tendu et précis — **13 % vol.**, **0,2 g/L de sucres résiduels**, **6 g/L d'acidité totale**, **65 mg/L de SO total** Vin **végétalien**, bouchon en liège naturel, service conseillé entre **10 et 12 °C**. Production limitée à **1 200 bouteilles**.

Alcool :13,00 %

Composition: 100% Incrocio Manzoni

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CAN RÀFOLS DELS CAUS
Massís del Garraf

El Rocallis 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Jaune doré lumineux aux reflets argentés.
- **Nez :** Pêche mûre, poire et fleurs blanches, enrichies de nuances de vanille et d'amande, sur fond minéral et crayeux, légèrement salin.
- **Bouche :** Texture souple et soyeuse, soutenue par une acidité droite et une structure calcaire ; le fruit s'étire sur une finale longue, saline et subtilement épicée.

Le saviez-vous ?

L'**Incrocio Manzoni 6.0.13**, croisement entre **Riesling** et **Pinot Bianco**, a été créé dans les années 1930 par le professeur Luigi Manzoni à Conegliano (Vénétie). Carlos Esteva a été **le premier à l'introduire en Catalogne**, où El Rocallís s'impose aujourd'hui comme une interprétation emblématique de ce cépage singulier sur calcaire.

Accords Mets & Vin

- **Turbot au beurre noisette :** La richesse beurrée épouse la rondeur du vin, tandis que la minéralité saline équilibre le plat.
- **Volaille rôtie au citron et au thym :** Les notes herbacées et citronnées rappellent les nuances florales et fruitées du vin.
- **Risotto au homard :** La texture crémeuse résonne avec la suavité des lies, la tension minérale garde l'ensemble aérien.
- **Comté affiné :** L'accord parfait avec les nuances de noisette et de chêne du vin, sans masquer sa fraîcheur.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)

The unusual varietal Incroncio Manzoni—from a crossing between Pinot Blanc and Riesling—2021 El Rocallís has notes of Mediterranean herbs and esparto grass, fennel and aniseed. It has contained ripeness and alcohol (13%) with a pH of 3.3, a round, velvety mouthfeel and purity and cleanliness with some honeyed undertones emerging with time in the glass. It fermented 50/50 in French oak barrels and stainless steel tanks and matured in barrel for six months. 2,000 bottles produced. It was bottled in October 2022.