

Alma de Autor | Monterrei Godello Espagne (GALICIA) – 2024

Domaine

Bodega Veiga Da Princesa

Nichée à Arbo, dans la province de Pontevedra, au sud-ouest ensoleillé de la Galice, juste au-dessus du Portugal et à 60 km au sud de Saint-Jacques-de-Compostelle, se trouve une bodega qui a une véritable histoire à raconter.

Lorsque les premières vignes y furent plantées en 2002, la vision était claire : créer un Albariño qui capte la chaleur du soleil et la richesse du terroir. En recherchant des raisins exceptionnels et parfaitement mûrs, les vins s'expriment avec un fruit éclatant et une acidité plus douce et accessible.

Tous les vins proviennent exclusivement de leurs propres vignes. En seulement deux ans, les vignerons ont acquis plus de 200 petites parcelles et les ont réunies en un seul domaine. De ces 18 hectares consacrés entièrement à l'Albariño naissent des vins qui ont valu à la bodega une place singulière au sein de la prestigieuse D.O. Rías Baixas.

Vinification

Le vignoble de Pazos-Verín couvre sept hectares plantés en Godello et Mencía. Le Godello utilisé pour ce vin provient de vignes plantées en 1970 : les vieilles vignes offrent un rendement plus faible, mais des raisins plus concentrés. Il en résulte un vin plus ample, plus fruité et plus complexe que ceux issus de jeunes plantations.

La vinification commence par une double sélection des raisins, à la fois dans le vignoble et au domaine. Elle est suivie d'une courte macération à froid, puis la fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable. Le vin est ensuite élevé pendant cinq mois sur lies fines, ce qui lui apporte davantage de structure et de profondeur avant sa mise en marché.

Dégustation

Un Godello expressif offrant un bel équilibre entre fraîcheur et ampleur. Il dévoile des arômes vibrants de pomme verte et d'agrumes juteux, subtilement complétés par des notes de pêche et une élégante touche de pierre mouillée et de salinité. Le nez est pur et séduisant, tandis que la texture crémeuse en bouche est harmonieusement soutenue par une fraîcheur énergique. La finale est délicieusement minérale, rehaussée d'un raffiné accent épicé.

Mets adaptées

Poisson - rôti au beurre | Poisson - plat léger | Cuisine asiatique | Poisson - fumé | Crustacés

Caractéristiques

Type: Vin Blanc

Cépage: Godello

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 6-8°C

Profil de goût: Mineral

