

Belat 2012 Albet i Noya - 75 cl.



Un projet très particulier de la famille Albet i Noya. Le premier millésime commercialisé a été le 2007. La production ne dépasse pas les 600 bouteilles. Elle est issue de vieilles vignes quasi-disparues, dont l'ADN n'est lié à aucune variété connue. Le nom de la cuvée, Belat, est l'acronyme d'Albet. Un des projets ampélographiques le plus intéressants de Catalogne.

 **Style de vin:**
Méditerranéen, élégant et minéral

 **Assemblée**
Belat (100%)

 **Région:**
Catalunya

 **Appellation:**
D.O. Penedès

 **Domaine viticole:**
Albet i Noya

 Biologique

 Biodynamie

 **Vinification**
Fermentations alcoolique et malolactique en fût. 14 mois d'élevage en barrique neuve de chêne français.

 **Servir**
18°C dans un verre à Bourgogne.

 **Potentiel de stockage**
10 ans.

 **Analyse des essais**
Le nez, d'abord discret, s'ouvre à l'agitation sur des notes de cuir, de cerise et autres fruits à noyau venus du Nord, mais aussi sur de la minéralité et une touche de fumé. La bouche fait preuve d'élégance, mais aussi de profondeur et d'une certaine vivacité de jeunesse. Voici un vin de style septentrional, structuré et de bonne longueur. En rétro-olfaction, on perçoit du café, du caramel et des épices méridionales. On pense à un pinot noir, dans un genre moderne et viandeux.

Description domaine

Une des grands success-stories du paysage viticole espagnol. Ce pionnier des vins bio est devenu un des domaines les plus importants de Catalogne. A noter sa gamme particulièrement bien équilibrée, qui comporte non seulement des vins de prestige mais aussi d'excellents mousseux.