

Lousas, viñas de Aldea 2023

Envínate - 75 cl.



Le Lousas est le cheval de bataille de l'Envínate en Galice. Leur "vin de village". Outre ses grands vins volcaniques de Ténérife, il possède également de magnifiques vignobles à Ribeira Sacra, situés entre 400 et 600 m d'altitude. Le Lousas est l'alternative espagnole aux vins de village de Bourgogne, qui coûtent aujourd'hui souvent plusieurs fois plus cher que ce vin espagnol. Tous les vignobles sont en biodynamie.



Vinification

Tous les vignobles ont entre 25 et 70 ans pour ce vin, provenant de plusieurs petites parcelles de différents villages de Ribeira Sacra. Pentes souvent très raides, à la fois de granit et d'ardoise. Rendements très faibles des différents cépages plantés de manière interchangeable, comme toujours dans les vieux vignobles. Le Mencía représente environ 80 % de l'assemblage total. Selon les années, entre 70 et 100 % du vin n'est pas égrappé. Macération et fermentation sur des cuves en ciment suivies d'un élevage sur de grands foudres en bois. Non-interventionniste, donc pas d'utilisation de produits ni de sulfites pendant la vinification, seulement avant la mise en bouteille. Maturation d'environ 10 à 14 mois sur ces foudres en bois.



Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2025
Optimum: 2026-2028
A boire jusqu'à: 2031



Style de vin:

Atlantique, élégant et minéral



Assemblée

Mencia (80%), Alicante Bouchet (4%), Brancellao (Albarello) (4%), Godello (4%), Caiño (2%), Merenzao (Bastardo) (2%), Mouraton (2%), Palomino (1%), Souson (1%)



Région:

Galicia



Appellation:

D.O. Ribeira Sacra



Domaine viticole:

Envínate



Servir

Peut être mieux décanté dans sa jeunesse, car parfois un peu réducteur, selon le moment. Verser dans un verre à Bourgogne.



Analyse des essais

Rouge pâle dans le verre, éclat de fruits rouges. Au nez, belle minéralité avec une dimension verticale importante, entremêlée de jolis fruits rouges, fraises des bois, groseille, orange sanguine et quelques violettes. La bouche est racée. 2022 est une belle année atlantique, contrairement à d'autres régions d'Espagne. Accessible mais d'une belle complexité et d'une belle longueur.



Biodynamie

Description domaine

Envínate, ce sont quatre copains originaires de diverses régions d'Espagne et qui se sont connus à la faculté d'oenologie d'Alicante. Leur prédilection pour les vins frais et de bonne buvabilité issus de vieilles vignes et de terroirs impressionnants les a rapprochés; ainsi est né ce petit projet commun. Envínate est un néologisme espagnol qui signifie: "envinez-vous"! Il a grandi en parallèle à la consultante que pratiquent les différents fondateurs auprès de différents domaines, devenant un acteur important du changement dans les différentes régions où il est implanté, à savoir celles dont les quatre amis sont issus: Tenerife, Ribeira Sacra, Albacete et Murcie. En 2008, ils ont décidé d'élaborer des "vins patrimoniaux"; des cuvées parcellaires, à l'opposé des vins boisés, technologiques et sur-extraits. Cela demande un gros travail à la vigne, de la patience et du savoir. Le style de vin qui en résulte ne laisse personne indifférent, car leur palette organoleptique est très ouverte. What you see is what you get, no make-up!