

Lumière 2019 Muchada-Léclapart - 75 cl.



La cuvée Lumière est issue des meilleurs terroirs du domaine (La Platera, dans le Pago de Miraflores) et des plus vieilles vignes de Palomino (60 ans). C'est avec elle qu'on découvre vraiment toute la complexité et la minéralité du Palomino. Comment se fait-il qu'il nous ait fallu temps de temps pour nous apercevoir que ce cépage, en plus de produire de fantastiques sherrys, peut aussi nous offrir des blancs non mutés d'une si belle salinité!??



Vinification

Les rendements sont bas, entre 5.000 et 8.000 litres par hectare, ce qui est très inhabituel pour la région. La fermentation et l'élevage ont lieu en barriques bordelaises usagées. Pas de compromis, un minimum d'intervention et une dose minimale de sulfites. Ni filtration, ni stabilisation à froid avant l'embouteillage.



Potentiel de stockage

A son optimum en 2024. Le Magnum en 2025. Potentiel jusqu'en 2027.



Servir

Important: Alejandro Muchada conseille de laisser reposer les bouteilles deux semaines après la livraison avant de les ouvrir. Une fois ouvert, ce vin évolue et devient encore plus complexe après quelques jours.



Analyse des essais

La robe est scintillante, avec un léger trouble dans le verre. Le nez offre d'abord de beaux agrumes, suivis de formidables notes salines et minérales. Le vin s'ouvre encore à l'agitation, devient plus ample, ses arômes plus complexes, plus lumineux. Un vin d'une exceptionnelle pureté, long, salin et d'une belle vivacité. Le fleuron d'un grand terroir du Sherry!



Style de vin:

Atlantique, frais et gastronomique



Assemblée

Palomino



Région:

Andalucía



Appellation:

Sanlúcar de Barrameda



Domaine viticole:

Muchada-Léclapart



Biodynamie

Description domaine

Quand un vigneron culte de la Champagne, David Léclapart, s'associe avec un vigneron andalou aux idées originales (Alejandro Muchada) pour mettre en valeur les meilleurs terroirs calcaires d'albariza, en Andalousie, le résultat ne peut être que magique. Les deux compères produisent des vins secs, non mutés, à partir du Palomino, qui, bien qu'il soit le cépage de base du sherry, reste sous-estimé en Espagne. Même nous avons été bluffés quand nous avons découvert leurs cuvées, d'une qualité et d'une complexité inattendues. Des vins originaux, au caractère atlantique et d'une belle minéralité.