

## Micalet 2023 Javi Revert Viticultor - 75 cl.



Cette cuvée est le premier blanc de Javi. Elle est issue de cépages locaux, méditerranéens et valenciens. Les raisins proviennent des flancs de la Peña Foradà, à Font de la Figuera. La parcelle, le Pla del Micalet, se situe à 730m d'altitude (Micalet veut dire Michel en valencien, Saint Michel étant le saint patron de Valence). Cette vigne a été plantée en 1948 par le grand-père de Javi. Cette cuvée se veut donc une sorte d'hommage à ce terroir et aux gens qui l'ont travaillé. Seules 2000 bouteilles de cette cuvée ont été produites.



### Vinification

Récolte manuelle en petits paniers, à la mi-septembre. Les grappes sont pressées entières; puis une partie de la récolte est fermentée en foudres, avec levures indigènes, et sans contrôle des températures; cette partie est ensuite élevée 8 mois dans ces mêmes foudres. Le reste de la récolte est élevé avec ses lies en dame-jeanne, également pendant 8 mois. Puis les deux parties sont assemblées.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2023  
Meilleur moment : 2024-2026  
A boire jusqu'à : 2029



### Servir

Servir frais.



### Analyse des essais

Robe d'un bel or clair. Le nez d'abord assez discret se révèle à l'agitation; paraissent alors des notes minérales (craie) et du fruit blanc à noyau, des fleurs et des aromates. L'attaque en bouche est fraîche mais quel volume, et quelle longueur! Très belle acidité.



### Style de vin:

Méditerranéen, frais et gastronomique



### Assemblée

Malvasia, Merseguera, Tortosí, Trepadell, Verdil



### Région:

Levante



### Appellation:

D.O. Valencia



### Domaine viticole:

Javi Revert Viticultor



Biodynamie

### Description domaine

Javi Revert est un jeune oenologue qui collabore avec Pablo Calatayud au Celler del Roure, à Valence. Depuis 2014, il a monté son propre domaine, inspiré par les vignes plantées de variétés locales que travaillaient son grand-père et son arrière-grand-père. Toutes ses parcelles se trouvent autour de son village de La Font de la Figuera (Terres dels Alforins, Valence). Il s'agit de vieilles vignes d'altitude (entre 700 et 800 mètres) en complantation, entre des oliviers, des amandiers et des bosquets. Un projet à travers lequel il renoue avec ses racines.