

Cullerot 2023 Celler del Roure - 75 cl.



Cullerot veut dire têtard en valencien (c'est aussi le surnom des habitants de Valence). D'où l'illustration sur l'étiquette. Depuis plusieurs années, le Celler del Roure s'est investi dans la récupération des vieux cépages de la région. On y pratique aussi la "vinification à l'ancienne", dans des amphores toujours présentes sur ce vieux domaine. 2010 a le premier millésime produit; la production annuelle est de l'ordre de 24.000 bouteilles en ont été produites.



Vinification

20% de la cuvée subit une macération pelliculaire pendant 5 jours à basse température; 60% fait sa fermentation alcoolique dans des tinajas (grosses amphores) de terre cuite où ils sont ensuite élevés pendant 5 mois; les autres 40% sont fermentés en cuves inox, sur lies, à une température de 16°C.



Potentiel de stockage

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



Servir

A 12°C, dans un large verre, afin que les arômes puissent bien s'exprimer.



Analyse des essais

On aère un peu le vin afin que les arômes s'exhalent. Arômes de fruit mûr, mais aussi arômes floraux, avec une touche d'exotisme et en filigrane, la signature du terroir méditerranéen. L'attaque en bouche est pleine, fruitée et bien sèche, le milieu de bouche allant s'élargissant. C'est juteux comme du raisin, et persistant, grâce à une belle acidité.



Style de vin:

Méditerranéen, frais et gastronomique



Assemblée

Macabeu (30%), Pedro Ximénez (30%), Verdil (30%), Malvasia (10%)



Région:

Levante



Appellation:

D.O. Valencia



Domaine viticole:

Celler del Roure



Biologique

Description domaine

Le Celler del Roure est ni plus ni moins que le pionnier de la viticulture de qualité dans la DO Valencia; Connue jusqu'ici surtout pour ses vins en vrac, Valencia est en passe de devenir une des régions sels plus intéressantes d'Espagne. Grâce à ce domaine, qui s'est évertué à récupérer les vieux cépages oubliés de la région, comme le Mandoi en rouge et le Verdil en blanc, et qui a redécouvert la vinification en amphores.