

Espagne
Valdeorras



Louro 2018

C'est un vin net et précis. La minéralité est tellement évidente. La fraîcheur aussi grâce aux notes d'agrumes et de fruits exotiques avec une pointe de pivoine. Riche en bouche, ce Louro a une charmante rondeur. Les notes exotiques reviennent en finale. Le bois est très bien intégré. Un vin de plaisir immédiat qui n'en est pas moins qualitatif.

Informations Techniques

Cépages	92% Godello, 8% Treixadura
Région	Valdeorras
Appellation	DO Valdeorras
Altitude	600 m
Vignobles	Vallée de Bibel, Santa Cruz de Bollo
Climat	Influence atlantique, 700 à 1 000 mm de pluie par an.
Irrigation	Non
Age des vignes	25 ans
Densité de plantation	5 000 Pieds / Ha
Rendements	40 Hl / Ha
Sol	Granite et Sable
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Fermentation en foudres de 35 Hl.
Elevage	4 mois en foudres. Collé, filtré.
Alcool	14,00%
Acidité	6,3 g/l
Sucre Résiduel	2 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	10 - 12 °C
Production	130 000 Bouteilles

R
A
F
A
E
L

P
A
L
A
C
I
O
S



Sélection Olivier Poussier

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



RAFAEL PALACIOS



Valdeorras

La DO Valdeorras fut créée en 1977, juste un an après celle de Ribeiro. Elle borde la D.O. Ribeira Sacra, juste de l'autre côté de la rivière Sil et aussi de la rivière Bibei dans le sud de la appellation. Elle s'étend sur 1.170 hectares que se partagent 1.200 viticulteurs sur 43 domaines qui produisent 30.000 hectolitres de vin. C'est la DO la plus à sud-est de la Galice. Les précipitations oscillent entre 700 et 1000 mm par an. Les risques de gel sont importants comme ont pu le constater les viticulteurs en avril 2017. Les vignobles plantés dans les altitudes les plus basses donnent des raisins avec plus rondeurs et volume, alors que ceux qui sont cultivés à haute altitude produisent des vins plus élégants, frais et possédant plus d'acidité. L'altitude varie entre 640 à 740 mètres, dans la Vallée du Bibei. À cette altitude, le climat est continental avec des influences océaniques. Le paysage viticole est extrêmement fragmenté car les lois de l'héritage accordent à chaque membre de la famille une partie de la propriété qui finit pas devenir une succession de lopins et qui prennent le nom de "As Sortes" en espagnol. C'est aussi le nom donné à la grande cuvée de Rafael Palacios. Le cépage phare est le godello qui donne ici l'un des meilleurs blancs d'Espagne. Les autres cépages notoires sont le treixadura et le palomino pour les blancs. En rouge, la mencia, le meranza, le grao negro, la garnacha, le tempranillo (araúxa), le brancellao, le sousón. Le nom Valdeorras veut littéralement dire « vallée de l'or » et les Romains firent de ce métal une activité lucrative.

Rafael Palacios

Rafael Palacios est le plus jeune frère d'Alvaro Palacios, bien connu pour ses vins du Priorat et de Bierzo. Il a fait ses études d'œnologie à Bordeaux et il a travaillé avec la famille Moueix à Pomerol et Saint-Emilion, ainsi qu'avec le groupe Penfolds en Australie. En 1994, il a commencé à travailler comme œnologue dans la cave familiale en Rioja pendant 10 ans. Il s'est beaucoup passionné pour améliorer la cuvée de blanc de viura du domaine, le "Placet", ce qui a sans doute été le déclencheur de sa passion pour les cépages blancs espagnols. À la mort leur père en 2000, il a géré le domaine familial avec Alvaro jusqu'en 2004, mais ne se sentant pas l'âme d'un entrepreneur, il a laissé les rênes du domaine à Alvaro. Après avoir fait un stage à Valdeorras, en Galice, il a été convaincu que l'on pouvait faire de grands vins blancs sur ce terroir, en particulier avec le godello.



En 2004, il a acheté l'un des plus vieux vignobles de Valdeorras, dans la vallée du Bibei à Santa Cruz do Bolo. Ici, les sols sableux recouvrent un substrat granitique. Tout comme son frère Alvaro, il s'est intéressé aux vignobles d'altitude. En peu de temps, il parvient à y acquérir 12 hectares de vignes. Il loue alors un grand garage et une cave pour la vinification et en 2004, il produit son premier vin « As Sortes ». Le premier millésime de cette cuvée a fait l'effet d'une bombe à sa sortie. En un rien de temps, il avait acquis le statut de vin « culte », aussi bien en Espagne qu'à l'étranger. Rafael possède aujourd'hui un peu plus de 21 hectares de vignes. Toutes les parcelles sont travaillées en agriculture biologique. Les meilleures parcelles, Sorte O Soro, Sorte Antiga et Os Canieros, sont travaillées en biodynamie. L'intervention dans la vinification est minimale : levures indigènes et grands contenants de 500 à 3.000 litres (en bois de forêts septentrionales plus neutres) et en cuves inox pour le vin d'entrée de gamme. Le batonnage utilisé d'une manière extensive ces dernières années a été aujourd'hui réduit au minimum.

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr