

Espagne
Galice



Nanclares 2018

Alberto Nanclares, économiste à Madrid dans une première vie, est tombé amoureux en 1992 de l'albariño, formidable cépage à petit grain donnant en climat atlantique des vins blancs secs éminemment frais et complexes (palette aromatique du viognier : chèvrefeuille, abricot, coing...). Il produit aujourd'hui en Galice pas moins de 8 micro-cuvées dédiées à l'albariño.

Informations Techniques

Cépages	100 % Albariño
Appellation	DO Rias Baixas
Altitude	Niveau de la mer
Vignobles	Secteur de Val de Salnés
Climat	Tempéré à influence océanique
Age des vignes	15 à 90 ans
Sol	Sol de sable et granite, riche en matière organique
Culture	Raisonnée, pratique de la biodynamie
Vinification	Vendanges manuelles. Presurage pneumatique en grappe entière. Fermentation en levures indigènes. Fermenté dans 2 cuves inox de 2 000 l, 5 barriques usagées (2 Demptos de 500l, 2 Dammy de 450 l, et 1 Doreau de 500 l). Batonnage hebdomadaire pendant 3 mois.
Elevage	9 mois dans les mêmes contenants, non collé, filtré, mis en bouteille les 17 et 18 juin 2019 (jours fruits).
Alcool	12,90%
Acidité	8,4 g/l
Sucre Résiduel	8,4 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	8 - 10 °C
Production	8 195 bouteilles, 129 magnums



N
A
N
C
L
A
R
E
S

Y

P
R
I
E
T
O

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



Rias Baixas

La région, de Rias Baixas qui s'étend sur 4077 hectares de vignes, que se partagent 6031 viticulteurs et 181 domaines et qui produisent 195 700 hectolitres de vins. La région se résume encore aujourd'hui en un seul mot : albariño, un cépage blanc hautement qualitatif qui produit 96% des vins de la DO, à partir duquel on élabore des vins aux profils aromatiques intenses et complexes. Les sols en majorité granitique avec de l'argile, du calcaire, du sable ainsi que des composés détritiques de schiste à forte proportion d'oxyde de fer appelés xabre. Elle a obtenu son statut de DO en 1980 sous le nom DO Albariño avant d'être renommée Rías Baixa avec l'entrée de l'Espagne dans l'Union Européenne en 1988. Le climat est sous influence Atlantique et la pluviométrie est importante et peut atteindre 1300 mm par an, trois fois supérieure à la moyenne Espagnole. Les vignes sont taillées en Pergola (Parral). La région s'étend sur 100 kilomètres, le long de la côte Atlantique, de Santiago de Compostel jusqu'à la frontière portugaise. Elle est divisée en 5 sous-zones non contiguës , Val do Salnés, Condado do Tea, O Rosal, Soutomaior and Ribera do Ulla et le nom de la sous- région peut figurer sur l'étiquette.

Nanclares y Prieto

Ce domaine de 5 hectares en totalité possède 2 exploitations, l'une à Rias Baixas spécialisée dans la production d'albariño avec des vignes de 30 à 100 ans. L'autre se situe dans la Ribera Sacra, en collaboration avec Roberto Regal, sur des pentes du mont Miño qui peuvent atteindre 60% et dont les vignes de mencia, garnacha tintorera, grao negro, godello, palomino et autres inconnues sont parfois centenaires. Dans le passé, Alberto Nanclares était économiste. Mais après avoir déménagé à Castrello (près de Cambados) pour sa retraite, il a décidé de se lancer dans la production de vin. Au début, il utilisait des techniques viticoles traditionnelles mais il a vite refusé l'utilisation des produits chimiques. Maintenant il travaille en bio, ce qui est rare dans cette région car le climat atlantique et humide pose souvent des problèmes pour la viticulture. Les rendements sont faibles car beaucoup de soins sont apportés à la viticulture et Alberto privilégie la qualité par rapport à la quantité. Il utilise des préparations à base d'algues et d'éléments végétaux de la vigne le comme compost. Il ne laboure pas pour préserver la faune et la flore. La vinification est non interventionniste et les grappes des raisins blancs sont pressurées sans égrappage , fermentées en levures indigènes et élevées sur lies dans des larges contenants en bois neutres qui varient de 400 à 2000 litres. Pour les rouges, il utilise le foulage aux pieds et des barriques de châtaignier pour les élevages.



« 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