

Espagne
Valdeorras

R
A
F
A
E
L

P
A
L
A
C
I
O
S



Sélection Vignoble du Monde

95+/100 R. Parker – Wine Advocate



As Sortes 2022

Le nez dévoile une pureté aromatique saisissante, mêlant des notes de fleur de châtaignier, de genêt et d'herbes de montagne. En bouche, l'attaque est vive et cristalline, portée par une acidité ciselée et une minéralité saline qui confèrent au vin une grande énergie. Le godello exprime ici toute sa tension et sa complexité, avec une matière ample et équilibrée, s'étirant sur une finale saline et persistante, où l'on retrouve des échos d'agrumes confits et de pistache. Un millésime surprenant de fraîcheur malgré la sécheresse de l'année, qui souligne une fois encore la singularité des terroirs d'altitude.

Informations Techniques

Cépages	100% Godello
Région	Valdeorras
Appellation	DO Valdeorras
Altitude	680 m
Vignobles	Vallée de Bibel, Santa Cruz de Bollo, 3,8 ha
Climat	Influence atlantique, 700 à 1 000 mm de pluie par an.
Irrigation	Non
Age des vignes	Complètement de très vieilles vignes et de vignes plantées en 1970.
Densité de plantation	6 000 à 7 000 Pieds / Ha
Sol	Granite et Sable
Culture	Raisonnée, pratique de la biodynamie dans les vignes
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Fermentation en foudres de 500 l.
Elevage	8 mois en foudres sur lies. Vin collé, filtré.
Alcool	14,00%
Acidité	7,2 g/l
Ph	3,02
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	10 - 12 °C
Production	22 000 Bouteilles

« 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



Valdeorras

L'altitude varie entre 350 et 500 mètres dans la Vallée du Sil, 550 à 650 mètres dans la Vallée du Larouco et 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 ne 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 meranzao, le grao negro, la garnacha, le tempranillo (araúxa), le brancellao, le sousón, le caño tinto, l'espadeiro, le ferrón, le gran negro, la garnacha tintorea (alicante bouschet) et le mouratón. Le nom Valdeorras veut littéralement dire « vallée de l'or » et les Romains firent de ce métal une activité lucrative. L'autre ressource est l'ardoise et 90% de la production européenne provient de cette région. Les sols viticoles sont principalement, argileux et ardoiseux, et argileux avec sable de granite dans la Vallée du Bibei. Les principaux viticulteurs aujourd'hui viennent de l'extérieur de la région, principalement de Rioja avec Rafael Palacios et Telmo Rodriguez. Il existe de la viticulture dans la vallée, mais la qualité est moins impressionnante. "

Rafael Palacios

Rafael Palacios est le plus jeune frère d'Alvaro Palacios, bien connu pour ses vins du Priorat et de Bierzo. La famille Palacios possède depuis cinq générations le domaine Palacios-Remondo dans la Rioja Orientale près de la petite bourgade d'Alfaro qu'Alvaro a quitté dans les années 80 pour aller tenter sa chance en Priorat. Rafael est le cadet de 9 frères et sœurs. 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.



Rafael Palacios

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, cépage emblématique de la région. En 2004, il a acheté l'un des plus vieux vignobles de godello dans le haut de Valdeorras, dans la vallée du Bibei à Santa Cruz do Bolo. 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, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

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