

# PAENINSULA

Importateur et distributeur de vins ibériques en France

## LA GALICE

Région située au nord ouest de l'Espagne, au climat humide, influencé par l'océan atlantique. C'est une des 17 autonomies espagnoles. Elle compte 5 appellations viticoles: Rías Baixas, Ribeiro, Ribeira Sacra, Monterrei et Valdeorras. Séparée par les montagnes, de la Castille-et-León, la Galice s'est développée en autarcie vis à vis du reste de l'Espagne. La région étant géographiquement et culturellement plus proche du nord du Portugal, que de Madrid. La plupart de ses habitants descendent des celtes et parlent le galicien, langue assez proche du portugais. La Galice est une des zones les plus humides de la péninsule ibérique (1 300 mm de pluie par an), mais un taux d'ensoleillement de plus 2 000 heures par an permet à la vigne de prospérer depuis son introduction par les romains.

### BERNARDO ESTEVEZ

Dans le sous sol de sa maison, Bernardo Estévez, élabore parmi les meilleurs vins que l'appellation Ribeiro n'ait jamais vu. Il suit la philosophie de Masanobu Fukuoka et du principe Wuwei de non intervention. Ne pas intervenir ne signifie pas ne rien faire, mais ne pas forcer la nature pour donner plus.



A l'encontre des méthodes de l'agriculture modernes, le méticuleux Bernardo, ne laboure pas ses sols, gère la surface foliaire sans rognage, ni effeuillage, n'abonne qu'avec des plantes issues des forêts avoisinantes, n'utilise aucun herbicides, insecticides, anti botrytis... Finalement, ne rien faire c'est un métier très difficile. Au delà du soin apporté à la vigne, c'est en fait un véritable musée ampélographique qu'il entretient avec 18 variétés en rouge et 7 en blanc. « Chánselus », soit la terre et la lumière en galicien, une définition de la verticalité et une invitation à prendre conscience de l'environnement qui nous entoure.

## CHÁNSELUS CASTES BRANCAS 2016, D.O. RIBEIRO (13,5 %)

Cépages: Lado, Silveirina, Treixadura, Verdello Antiguo, Albilla, Loureira, Godello entre 17 et 95 ans

Production: 2 800 bouteilles.

Vinification: fermentation en levures indigènes dans des barriques de 500 litres et 1 500 litres. Elevage pendant 12 mois

Dégustation: Robe or, nez sur les fruits jaunes, les amandes, la cire d'abeille. En bouche on ressent une puissance caillouteuse phénoménal. Un vin à comparer à un Hermitage. Il ne cessera de nous surprendre années après années et ce pour les décennies à venir.

