

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.

CUME DO AVIA

Ce projet, initié en 2005, par trois jeunes attachés à la région, n'a vu son premier vin commercialisé qu'en 2012. Sans argent, ils ont



démarré de zéro. A commencer par trouver un lieu où planter les vignes, d'où le nom du projet : La cime d'Avia, situé à 400 mètres d'altitude et surplombant la vallée de l'Avia. Les vignes entourent les ruines de l'ancienne maison familiale. Un lieu à l'abandon depuis les années 40, mais auquel ils comptent bien redonner vie lorsqu'ils pourront vivre du fruit de leur labeur. A ce jour 9 hectares et 12 cépages autochtones donnent seulement 10 000 litres de vins. A terme, ils ne comptent jamais dépasser les 40 000 cols. Une viticulture sans concession, où la biodynamie fut dès le départ au cœur du projet. De ce que certains locaux prenaient pour un doux rêve, ou une folie, nous assistons aujourd'hui à l'une des plus belles promesses viticoles de la région.

COLLEITA TINTO N°7 (2019), D.O. RIBEIRO (10,5%)

Cépages: Caíño longo (49%), Brancellao (37%), Sousón (10%), Merenzao (2%) et Carabuñeira (2%)

Production: 3 855 bouteilles.

Vinification: Fermenté avec 40 % de rafles, macération de plus de 3 semaines, puis élevé 6 mois dans le même contenant à savoir un « tonel » de châtaignier.

Dégustation: robe rubis léger. Le nez est une explosion de fruits rouges. La bouche est salivante, avec des tanins souples et une finale élégante et sapide.

