

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 développé 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.

Lagar de Sabariz

S'il fallait citer un domaine où le mot biodynamie est un mode de vie et non un argument mercantile, c'est bien celui de Pilar Higuero. Une des vigneronnes les plus pointues sur le sujet, que nous ayons rencontré en Espagne, et même ailleurs.

Bien que n'appartenant pas à l'appellation Ribeiro, elle décida de ne planter que 4 hectares dans sa magnifique propriété qui en compte 30. Aucun produit chimique n'est utilisé à la vigne. Quitte à risquer sa récolte comme ce fut le cas en 2013. Les préparations biodynamiques sont



faites à partir de plantes récoltées sur la propriété. Tandis que son troupeau de moutons, ses poules et ses oies font office de désherbants. Sa démarche va jusqu' à utiliser des bouteilles plus légères, chacune étant peinte à la main avec une encre végétale pour limiter l'empreinte carbone. Les sceptiques et les moqueurs trouveront ici les vins parmi les plus intéressants de la région, pour ne pas dire d'Espagne. Beaucoup d'aficionados disent à Pilar, que ses vins sentent Sabariz... Nous approuvons.

NB: Ce domaine n'appartient pas à l'appellation Ribeiro pour des raisons politiques et non historiques ou pédologiques. Alors même que cette zone produisait du vin depuis des millénaires. En effet, lorsque l'appellation fut créée en 1932, le maire de la commune refusa l'appartenance à cette dernière, par peur de perdre les subventions Madrilènes concernant le bétail. Inutile de préciser quel grand visionnaire fut cet homme...

SOUL DE SAA 2016, SANS D.O. (13 %)

Cépages : Brancellao, Garnacha tintorera, Sousón.

Vinification : fermenté en levures indigènes, puis élevé pendant environ 20 mois en barriques usagées.

Dégustation: La robe arbore un rubis dense. Le nez délivre des arômes de fruits silvestres, et d'épices. La bouche est soyeuse, avec des tanins bien maîtrisés. La finale est longue, profonde et se termine sur des notes d'encens.

