

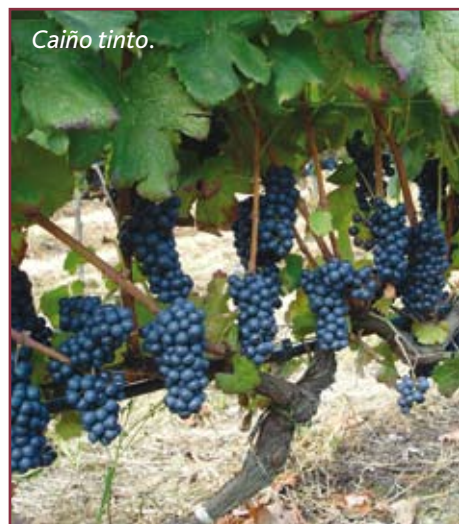


Oeno-Sphere

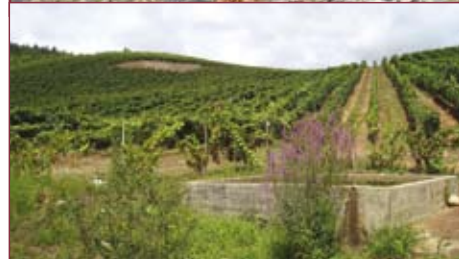
CÉPAGES OUBLIÉS

Torroxal Rías Baixas O Rosal, assemblage de cépages rares et locaux

Brancellao, Sousón et Caiño tinto composent ce vin du sud de la Galice. Le premier donne la structure au vin, le deuxième les arômes et le troisième la couleur. Le Brancellao est assez rustique, résistant aux maladies, mais de rendement faible. Ses grappes sont assez grandes aux grumes lâches, de forme elliptiques et de couleur rouge violacé. Le Sousón mûrit tardivement et donne des moûts frais et aromatiques. Le Caiño tinto arrive tardivement à maturité, son rendement est des plus limités, ses grappes sont de taille moyenne, aux baies peu serrées d'un bleu presque nuit.



Caiño tinto.



Torroxal

Créé en 1998, le domaine a mis plus de 5 années avant de mettre au point d'abord la sélection des cépages autochtones les mieux adaptés, ensuite la meilleure conduite viticole, enfin l'élevage le plus adéquat. Après une macération préfermentaire à froid pour garder le maximum d'arômes fruités et une fermentation de 2 semaines à 25°C, le vin fait sa fermentation malolactique en barrique et y loge jusqu'à 5

semaines avant la mise en bouteille. 27ha sont consacrés au cépages rouges contre 20ha dédiés au blanc Albariño, une proportion originale pour l'appellation. L'ensemble est planté à 150 mètres au-dessus du niveau de la mer, sur une suite de terrains en pente orientés au sud.

Torroxal 2004 Rías Baixas O Rosal

Violet cramoisi. Le nez fumé aux accents iodés libère des baies noires confites mélangées aux prunelles en gelées et aux cassis fraîchement cueillis. Des épices, poivre, cumin, des herbes, romarin, herba buena, précisent encore les impressions nasales. La bouche croquante, pleine de peps, au relief minéral amplifié par le reliquat de gaz carbonique, les tanins suaves, à la fois gras et soyeux, puis du fruit en jus qui noie le tout, nous plonge dans un abîme de délectation juteuse.

O Rosal

O Rosal est la plus sudiste des 5 sous appellations de la D.O. Rías Baixas. La *ria*, terme géographique d'origine espagnol, désigne une vallée fluviale dont l'embouchure est envahie par la mer; on en trouve également en Bretagne où elles sont appelées *aber*. Rías Baixas, rias basses en galicien, s'oppose à Rías Altas, région du nord de la Galice qui ne produit pas de vins.

O Rosal couvre 553ha et coure le long du rio Miño, frontière naturelle avec le Portugal. Presque la totalité de la production est vouée au vin blanc, fait majoritairement d'Albariño, les rouges représentent à peine 1%.

Marc Vanhellemont

www.torroxal.com
Importé par **Wijnavontuur**,
www.wijnavontuur.be
Prix: €10,50



TOUT EN BULLES

Georges Lacombe Brut Sélection Champagne

Or platiné. Une élégante bulle fait friser la surface nacrée. A chaque éclat, le fruit sec gagne en puissance, amandes et noisettes, rafraîchies de rhubarbe confite, épiciées de poivre blanc. La fraîcheur se retrouve dans la bouche, au dosage bien intégré. L'écorce de citron apporte une agréable amertume, renforce la savoureuse vivacité. Une maille minérale tisse la structure, architecture volumique et croquante sur laquelle s'accroche une inattendue note florale.



Le vignoble Georges Lacombe

Le domaine occupe une superficie de 12ha. Neuf hectares situés dans la Vallée de la Marne fournissent les Pinot Meunier (7ha) et Chardonnay (2ha). Les Pinot Noir viennent des 3ha situés sur la Montagne de Reims.

Le Brut Sélection

Il assemble 50% de Pinot Meunier à 30% de Chardonnay et 20% de Pinot Noir. Les bouteilles restent 36 mois sur lattes. Le dosage intervient 5 mois avant l'expédition, ce qui laisse le temps à la liqueur de bien s'intégrer. La vivacité sapide se comprend au vu de l'analyse: 4,45g/L d'acidité pour un pH de 3,10.

<http://champagne-lacombe.com>

Prix: €19,90 au **Mestdagh/Champion**

MVH

OENO-SPHERE: Périodique intégré à Medi-Sphere • Editeur: Dr Vincent Leclercq • Reflexion Medical Network • Varenslaan, 6 • 1950 Kraainem • Rédacteur en chef: Jean-Yves Hindlet - jyhindlet@skynet.be • Collaborateurs: Gérard Devos • Marc Vanhellemont • Nathalie Verbogen • Publicité: Thierry Jourquin • pub@rmnet.be • 02/785.07.20 • Copyright: Reflexion Medical Network