



Mar de Vero



Domaine	Mar de Vero
Pays et région d'origine	Espagne - Galice
Dénomination	DO Rio Baixas



Couleur	Blanc
Nom de la cuvée	Mar de Envero Albarino
Millésime	2024
Cépages	100% Rias Baixas
Elevage	Elevage en cuves inox.
Prix	12,20 €
	11,70 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Comme son nom l'indique, il s'agit d'un vin qui reflète les caractéristiques des terres atlantiques où les vignobles sont implantés. Les raisins sont récoltés manuellement : les vendangeurs coupent les grappes une à une et les déposent dans de petites caisses afin d'éviter tout écrasement. Le processus se poursuit par la séparation des baies et des rafles avant le pressurage, afin d'obtenir un moût pur, exempt de saveurs indésirables. La température est rigoureusement contrôlée tout au long de la fermentation, garantissant ainsi un environnement optimal pour l'élaboration de vins de qualité.

Grâce à un système de mise en bouteilles méticuleux, une excellente qualité du vin ainsi qu'un bon potentiel de garde peuvent être garantis.

Caractéristiques du vin

Ce vin présente une agréable robe jaune paille. Il offre une large palette aromatique, allant des fruits à noyau à la pomme verte, avec une touche fraîche d'agrumes. L'attaque est franche, le vin est vif, avec une acidité équilibrée et une finale rappelant les notes de citron vert.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent et qui se gardera jusque 2027. Laissez respirer le vin une dizaine de minutes dans votre verre avant de le déguster, au soleil.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin:

Vin blanc sec, vif et frais, à dominante fruits et agrumes, avec une belle acidité. Il faut l'accorder avec un tartare de poisson ceuiche ou une simple St Jacques snakée.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: A quoi sert un pépiniériste viticole?

On pourrait dire que tout commence par la plante. C'est un peu vrai, mais aussi un peu réducteur bien entendu. Néanmoins il est clair que l'on ne peut pas cultiver une vigne sans avoir de plants ! Et pour cela, on doit s'adresser à un pépiniériste spécialisé.

Les plantations de vignes sont réglementées en France, à deux titres : il faut d'abord bénéficier du droit administratif de planter (en tout cas jusqu'à la future réforme européenne qui devrait aller dans le sens d'une libéralisation) puis recevoir l'agrément de France Agrimer, l'organisme chargé des contrôles sanitaires sur la matière végétale, le but étant, bien sûr, de juguler les maladies de la vigne. Vue l'histoire du phylloxera, et des autres grandes épidémies (oïdium, mildiou...) qui ont ravagé les vignobles européens au XIX^{ème} siècle, cela se comprend aisément.

Depuis l'arrivée du phylloxera, un plant de vigne est fait de deux éléments constitutifs : le porte-greffe, issu d'une série de croisements entre matière européenne et matière américaine, et le greffon qui porte les feuilles et les fruits et qui appartient à l'espèce *vitis vinifera*. Les deux parties et leur assemblage doivent être certifiés indemnes de maladies.

Une pépiniériste viticole a une expertise fortement régionale, même si son activité commerciale, appuyée par des experts sur d'autres régions, peut-être plus large. Mais il acquiert, généralement et très logiquement, une expertise sur les sols et le climat de sa région.

Son métier a évolué : il n'est pas qu'un vendeur de plants mais joue aussi un rôle de conseiller et offre une expertise que de plus en plus de viticulteurs sollicitent : choix des bons porte-greffes et clones, aide et conseil en matière d'analyse des sols, travail de plantation et service après-vente (suivi des plantations). Bon nombre de pépiniéristes viticoles sont également des vigneron. C'est notamment le cas en Savoie, où il existe une grande tradition de double activité agricole. La Savoie est, du reste, le deuxième département pour l'activité de pépiniéristes viticoles en France, derrière le Vaucluse.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be