



## 3 Miradas Vino de Pueblo, 2019

Alvear

ESPAGNE, ANDALOUSIE, MONTILLA-MORILES

### DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
ÂGE MOYEN DES VIGNES	60 ans
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Les vignes se situent dans la région de Sierra de Montilla y Moriles (Córdoba). Les parcelles Cerro Franco, Garrotal, La Inglesa, Cabriñana et Casilla del Hospital à haute altitude.
GÉOLOGIE DU SOL	Principalement calcaire, mais présence également d'argile, de sable et de roches
VINIFICATION	Pressurage direct. Fermentations successives de lots représentant un cinquième de la récolte à l'aide des levures indigènes en cuves béton traditionnelles (tinajas) de 4800L. Macération sur peaux par lots.
ÉLEVAGE	8 mois en cuves de béton sous voile. Puis 8 mois en bouteilles avant la commercialisation.
DÉGUSTATION	Robe d'une couleur jaune citron. Au nez, des notes de levure, de fenouil et de réglisse. En bouche, un vin plein et équilibré avec une acidité très bien intégrée. Les saveurs fruitées typiques du cépage ressortent également tout en étant complétée par une touche oxydative délicate.
CONSOMMATION	Parfait pour des brochettes de tataki de thon ou des tapas. À essayer absolument avec la cuisine japonaise. Servir entre 8° et 10°C. Prêt à boire.

CODE SAQ  
14337798

TYPE  
Vin blanc

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
21.95 \$



## PRIX ET MENTIONS

---



LE DEVOIR (JEAN  
AUBRY) 3 1/2  
ÉTOILES



"LA COULEUR  
EST DORÉE ET LE  
NEZ EST  
INTENSE, MAIS  
C'EST SURTOUT  
EN BOUCHE QUE  
LA MAGIE OPÈRE,  
AVEC UNE  
SENSATION  
SALINE, TENDUE,  
PRESQUE  
TANNIQUE, ET  
RICHE EN NOTES  
UMAMI QUI  
INVITENT LA  
CUISINE  
JAPONAISE... OU  
QUELQUES  
PATTES DE  
CRABE DES  
NEIGES." NADIA  
FOURNIER,  
L'ACTUALITÉ, LE  
08 AVRIL 2021



LE GUIDE DU VIN  
2022 : 4 ÉTOILES

« « CE BLANC D'ESPAGNE NE LAISSERA PERSONNE  
INDIFFÉRENT AVEC SON ATTAQUE SALINE ET SES  
PARFUMS DE NOIX. PRODUIT EN ANDALOUSIE, AU  
NORD DE MALAGA, IL EST ÉLABORÉ AVEC LA VARIÉTÉ  
DE RAISIN PEDRO XIMENEZ. CE CÉPAGE PRODUIT  
HABITUELLEMENT DES VINS DOUX ET RICHES, MAIS  
PAS ICI. LA MAISON ALVEAR LE VINIFIE SEC ET SES  
ARÔMES SONT AUSSI DÉROUTANTS QUE L'ACCORD  
AVEC L'ÉRABLE. IL FERA ÉGALEMENT UN FABULEUX  
MARIAGE AVEC DES OLIVES VERTES ET DES AMANDES  
SERVIES À L'APÉRITIF SUR LA TERRASSE. » QUATRE  
VINS POUR ACCUEILLIR LE PRINTEMPS, KARYNE  
DUPLESSIS-PICHÉ, LE 19 MARS 2021, ÉMISSION C'EST  
ENCORE MIEUX L'APRÈS-MIDI, RADIO CANADA, À LA  
MINUTE 02:50 »

## À PROPOS DU PRODUCTEUR

---

Alvear est la plus ancienne entreprise vitivinicole de la grande région du sud de l'Espagne, l'Andalousie. Depuis 1729, les huit générations ont su préserver l'essence de leur patrimoine tout en intégrant une modernité technique à la Bodega située à Montilla dans la province de Cordoue, plus précisément sur la zone de Sierra de Montilla y Moriles. D'ailleurs, la première propriété d'Alvear, est considérée comme un site d'intérêt historique et artistique. En effet, la bodega de la Casa, ancien manoir du XVIIIe siècle, abrite les plus anciennes « soleras » de la région qui contiennent des vins Amontillado vieux de 200 ans. Alvear a été le pionnier d'un certain nombre d'initiatives, notamment la production de vins « en rama » millésimés vieillis biologiquement et de vins de dessert « Pedro Ximénez » avec l'année figurant sur l'étiquette depuis les années 1990. On raconte même que ce serait un ancêtre de la famille qui a popularisé dans tavernes de Cadix un vin produit sous voile de levures au style oxydatif. Ce serait de là que le vin originaire de la région de Montilla aurait pris le nom d'« Amontillado ». La culture, la tradition, le goût et l'avant-gardisme ont construit la réputation prestigieuse et internationale d'Alvear. Tout au long de son histoire, les membres de la famille ont œuvré pour la protection du cépage Pedro Ximénez, roi de l'appellation Montilla-Moriles, cultivé pour la production de leurs vins blancs et fortifiés. Les 200 hectares de vignes se trouvent sur des sols très calcaires qui se divisent en deux types : les sols blancs « albariza ou albero » perméables et avec une faible teneur en matière organique, et les sols « ruedo » de couleur rouge en raison de leur haute teneur en oxyde de fer. Alors que les premiers produisent de faibles rendements et que les raisins sont soumis à un long processus de maturation, les seconds, en revanche, permettent une maturation plus précoce. En 1999, Alvear recherche un domaine pour produire du vin rouge. Ils trouveront alors domaine Palacio Quemado dans la région d'Extremadura, voisine de l'Andalousie et du Portugal. Ils s'associent alors à la famille Losada Serra et en 2010, le groupe d'œnologues consultants Envinata rejoint l'équipe. Au total, 96 hectares de vignes sont exploités dans la D.O. Ribera del Guadiana. Des variétés indigènes et d'autres plus connues comme le tempranillo, la garnacha et la syrah sont cultivés à 337 mètres d'altitude. Formé de sols calcaires, argileux et rocheux, le vignoble est divisé en plusieurs parcelles selon les conditions géo-climatiques identifiées. Deux parcelles exceptionnelles se distinguent des autres dont La Zarcita, du nom du ruisseau qui traverse la parcelle et au sol principalement calcaire. La viticulture tend vers le bio, en utilisant des produits naturels, en renonçant à l'utilisation de désherbants. Le même soin se retrouve en cave avec de faibles interventions tout au long du processus de vinification. La fermentation et la maturation des vins se fait dans des cuves en béton sans revêtement et des foudres de chêne français de 500 afin de rester fidèle au travail effectué dans le vignoble. Ces dernières années, Alvear s'est lancé un nouveau défi : la recherche de l'expression d'un terroir historiquement connu sous le nom de « Sierra de Montilla – Calidad Superior ». Ce projet baptisé 3 Miradas a pour ligne directrice de mettre en avant le vignoble plutôt que le système de vieillissement. La Bodegas fait de nouveau appel à Envinata afin de participer à l'identification des parcelles. Le travail vitivinicole est réalisé en étroite collaboration avec les partenaires viticoles d'Alvear. Ainsi, la personnalité unique de chaque terroir identifié du cépage pedro ximénez s'exprime pleinement. Chaque « mirada » ou regard est une interprétation du sol, de l'orientation, du climat et de l'élévation d'une parcelle.