

la fleur VIVALTUS

LE MILLÉSIME 2019

Un hiver très froid avec des précipitations plus basses que prévue, combiné avec un mois d'avril et un mois de mai très secs ont abouti à un débourrement précoce. Des gelées au début de mai ont entraîné une restriction du rendement des plantes que les a permis de faire face à un été très chaud où les précipitations ont été inférieures à la normale. Il y a eu deux vagues de chaleur mais des averses en juillet et surtout des précipitations à la mi-septembre ont permis d'aboutir à une maturation parfaite tout en gardant l'acidité naturelle et un rapport degré-tanicité très équilibré.



LE VIGNOBLE

FUENTENEbro :

- Argile rouge avec présence abondante de granit décomposé (quartz, feldspath et mica).
- Altitude : entre 900 et 1000 mètres.
- Âge des vignobles : entre 80 et 100 ans.
- Raisin équilibré, doté d'une superbe acidité naturelle et d'une grande élégance.



LA AGUILERA :

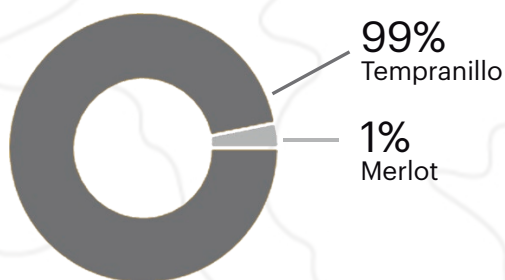
- Sols sablonneux et argilo-calcaires, entourés de pinèdes et de sous-bois.
- Altitude : entre 850 et 900 mètres au-dessus du niveau de la mer.
- Âge du vignoble : entre 70 et 90 ans.
- Excellent raisin qui apporte élégance, fraîcheur, volume en bouche et beaucoup de fruit.



AUTRES PARCELLES : Anguix, Curiel de Duero, Gumiel de Izán, Moradillo de Roa.
Gestion DURABLE.



ASSEMBLAGE



VINIFICATION

Le millésime 2019 représente une avancée dans la création du projet Vivaltus, avec des élaborations plus précises et une meilleure compréhension des différents terroirs qui composent notre vin. Après une TRIPLE SÉLECTION des raisins (à la vigne lors des vendanges, sur la table de tri grappe par grappe et à l'aide d'un sélecteur optique baie par baie), une vinification individuelle de chaque parcelle est réalisée en utilisant la GRAVITÉ tout au long du processus. Fermentation avec des levures indigènes et avec un minimum d'intervention. Assemblage après fermentation malolactique par Jean Claude et Jeff Berrouet et l'équipe technique du chai, des différentes parcelles, orientations et altitudes et des différents sols qui les composent (argileux, minéral, argilo-limoneux, ou sableux...) partageant ces habitats avec des forêts et collines de conifères, chênes, chênes verts, genévriers..., pour ensuite passer en barriques.

Contrairement au grand vin, La Fleur Vivaltus a un pourcentage plus élevé de vieillissement en amphores de terre cuite.

ELEVAGE

78 % 10 mois en fûts de chêne français de 2ème année (grain extra fin).
12 % 10 mois en fûts de chêne neufs (grain extra fin).
10 % Amphore italienne en terre cuite.



PROFIL

La collaboration entre l'oenologue MONTXO MARTÍNEZ et le fameux oenologue français JEAN-CLAUDE BERROUET transparaît dans cette nouvelle vision du Ribera de Duero. Un vin moderne, plein de TONS FRAIS ET DE SAVEURS PURES. Du bois neutre qui permet de découvrir le caractère authentique de son origine.

COMMENTAIRES DE L'OENOLOGUE

Ce millésime a été marqué par la sécheresse, ce qui a donné lieu à des rendements très faibles par rapport à ceux de l'année 2018 qui a été très généreuse. Les baies sont très petites ce qui a augmenté la concentration et le danger de tanins très astringents. Grâce à l'expérience de la famille Berrouet, on a pu comprendre comment évoluait le mûrissement des raisins pour déterminer le moment idéal pour vendanger et réussir à obtenir des vins très élégants, fins et très frais. Dans la cave on a travaillé avec peu d'extraction et on a aussi limité l'utilisation de barriques neuves en introduisant des nouveaux contenants comme des amphores en terre cuite afin de favoriser la fraîcheur pendant l'élevage du vin. Le millésime 2019 a un caractère "Saint Émilien", tout en gardant l'identité de la Ribera del Duero.

ANALYSE

Alcool : 14 % Vol.
Acidité totale : 5,02 g/l
Sucre résiduel : 2,2 g/l
PH : 3,68

FLEUR VIVALTUS 2019 NOTES DES CRITIQUES

94 pts. **Tim Atkin**

92 pts. *Robert Parker*
WINE ADVOCATE

94 pts. **Peñín**

94 pts. **JSI WINE RATINGS**