

# UNE **NOTE** DE VIN

## L'oenosapiens

Rue des salanques  
Chem. des Agries  
Route de St Léon Zi du buisson  
83 bld Frédéric Arnaud

09000 Foix      Tel 05 61 05 95 14  
31860 Labarthe      Tel 05 62 22 44 03  
31560 Nailloux      Tel 05 34 66 87 75  
09200 St Girons      Tel 05 61 66 08 44

foix@note-de-vin.fr  
labarthe@note-de-vin.fr  
info@note-de-vin.fr  
stgirons@note-de-vin.fr

# Découverte et dégustation des vins Galiciens

Une Note de Vin L'oenosapiens



## **Plan**

Localisation

Histoire

Production et commercialisation

## **Terroirs et cycles de production**

Géologie

Climat

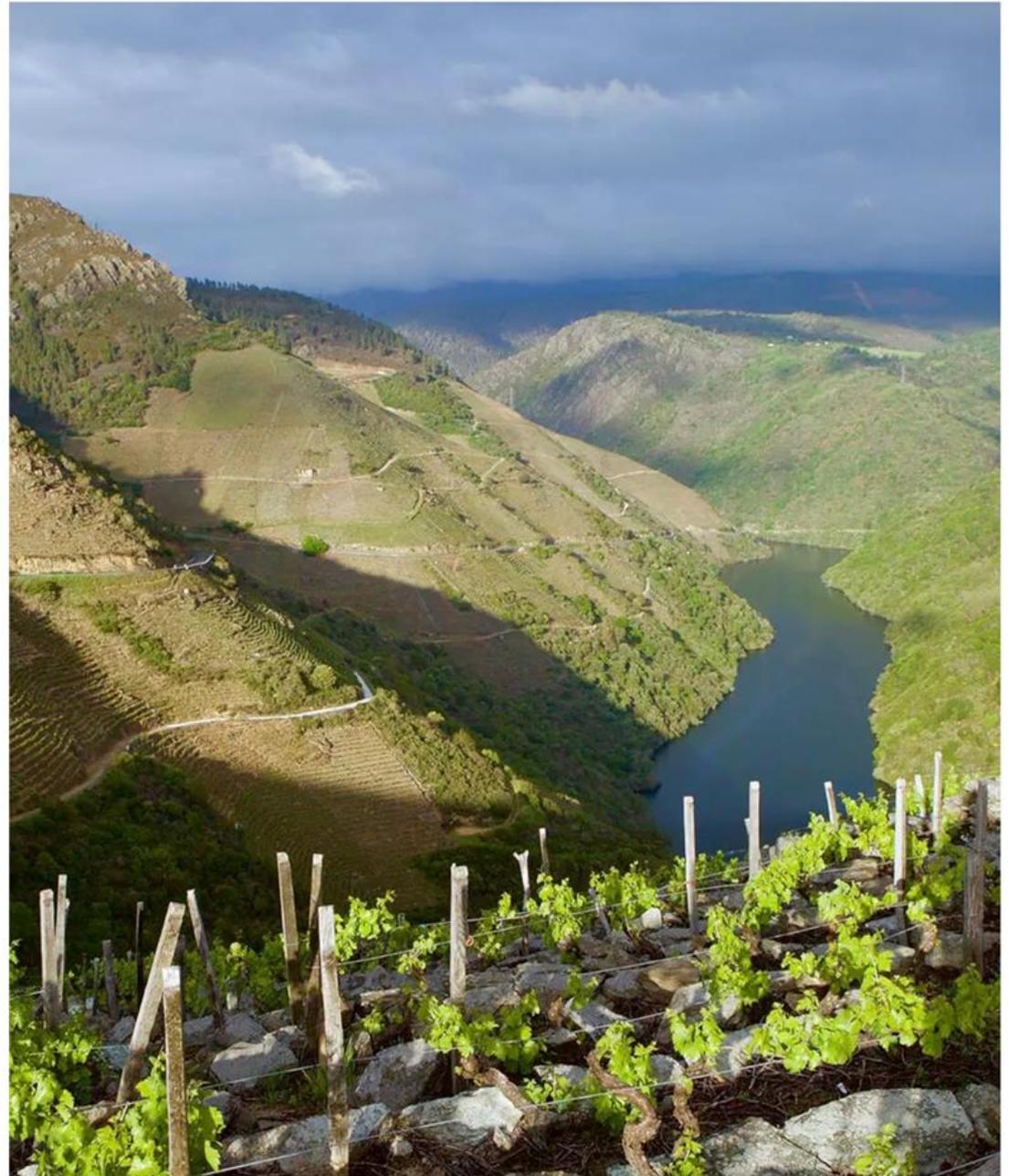
Cépages

## **Dégustation**

Accord mets vins

## **Bibliographie**

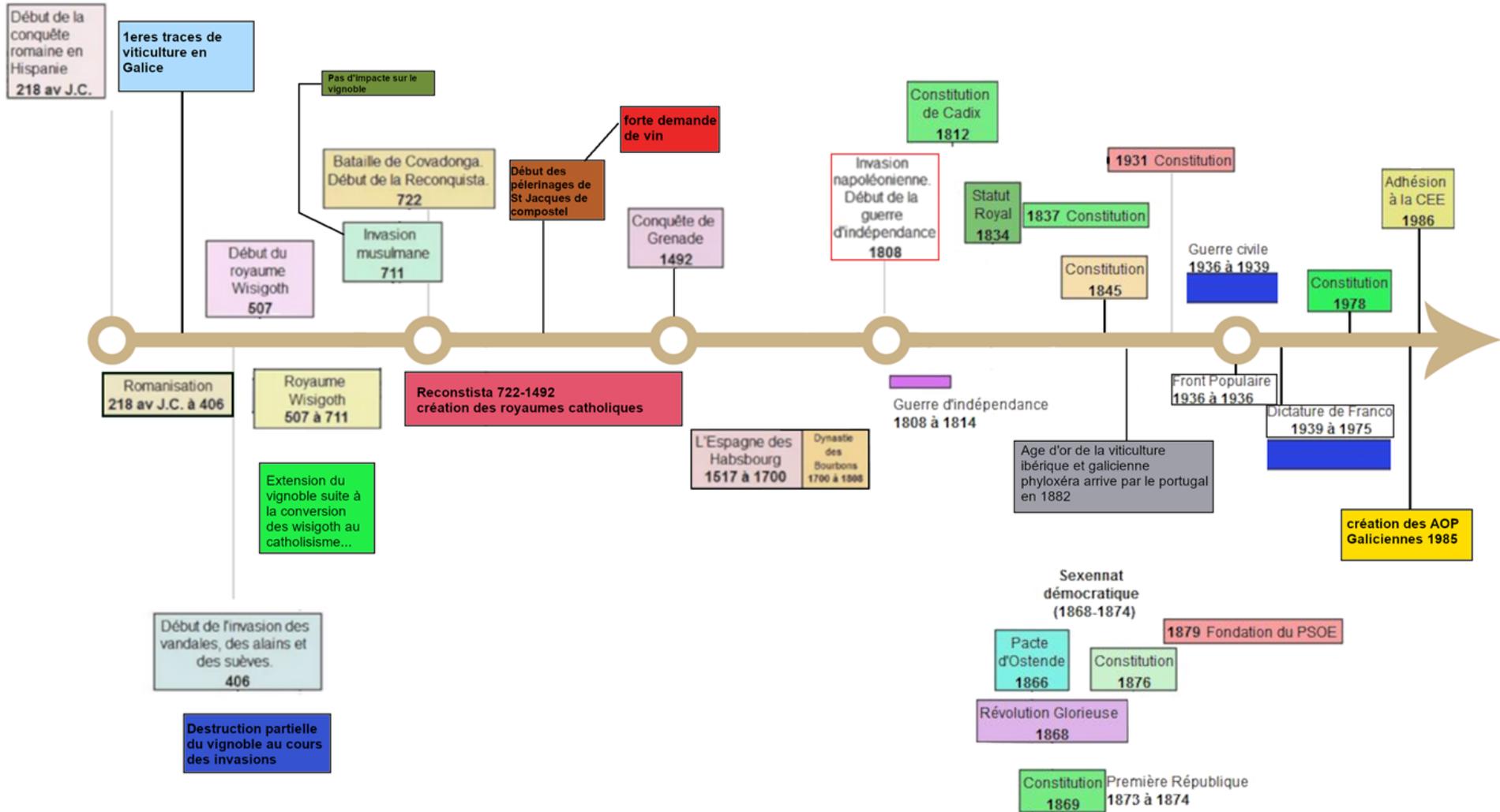
## **Conclusion**



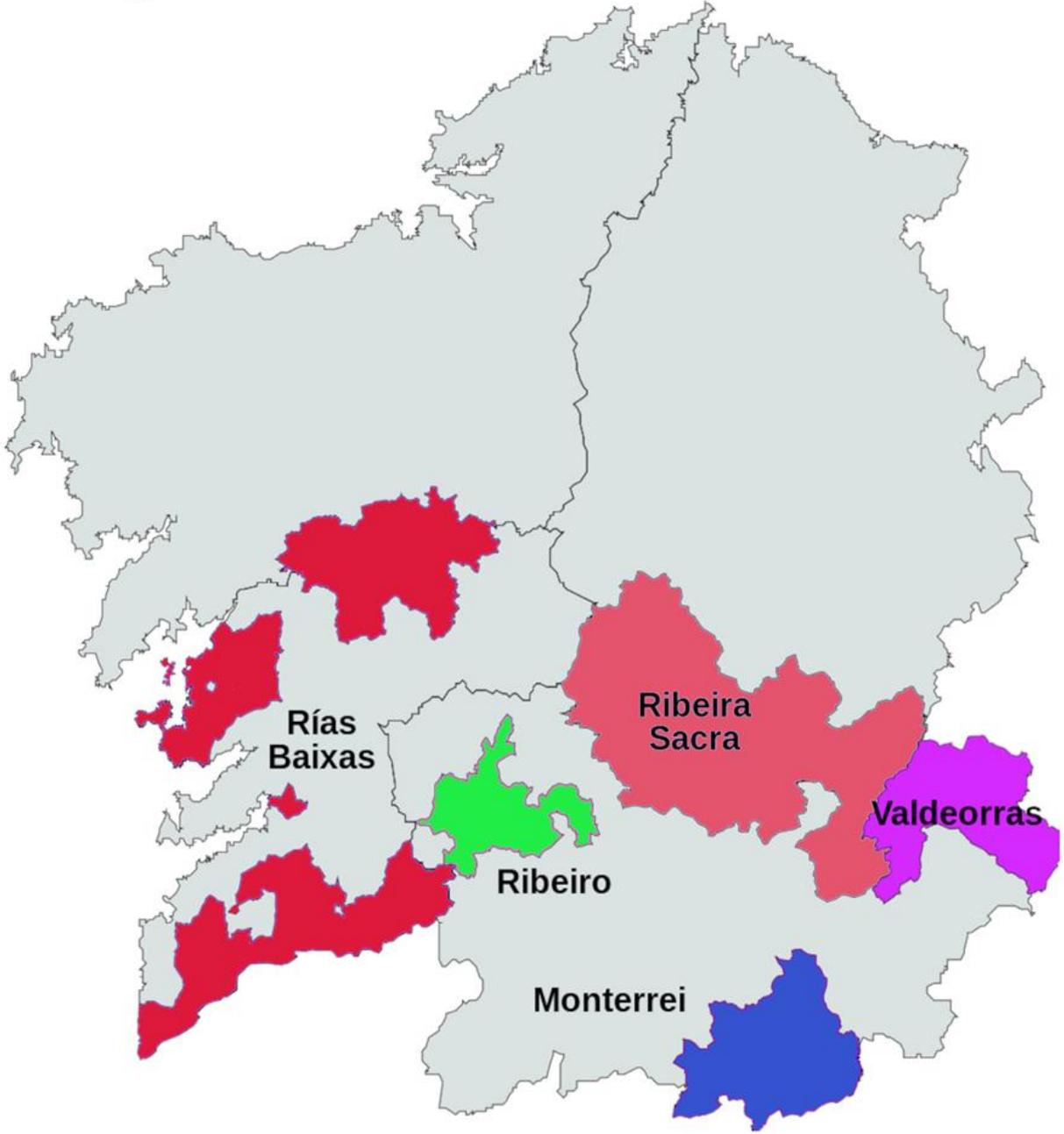
# Localisation



# Histoire de la viticulture Galicienne



# Implantation des vignobles



# Production des vignobles galiciens



+467 bodegas



+16000 viticulteurs

5 AOP + IGP



ALBARINO  
GODELLO  
TREIXADURA



variété les plus cultivées



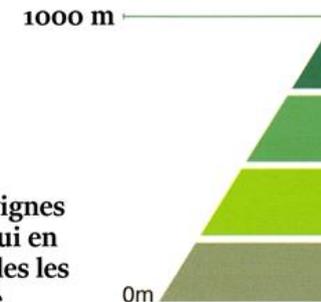
MENCIA  
GRANACHA  
TINTORERA  
TEMPRANILLO



variétés autochones galiciennes



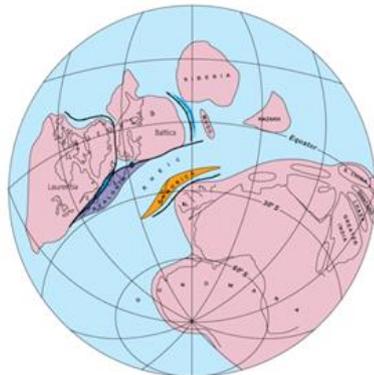
1000 m  
D'Altitude pour le vignes les plus hautes ce qui en fait l'un des vignobles les plus haut d'Europe



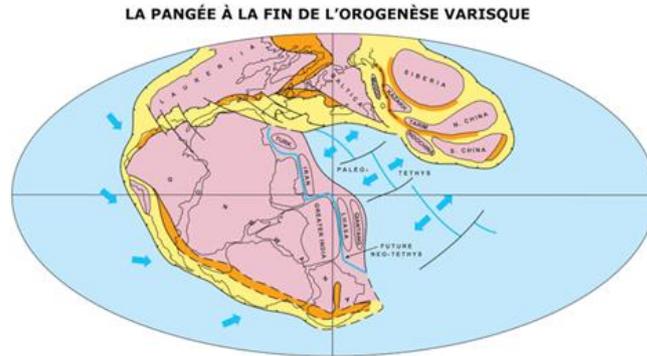


# Géologie Galicienne

## Formation de la chaîne hercynienne

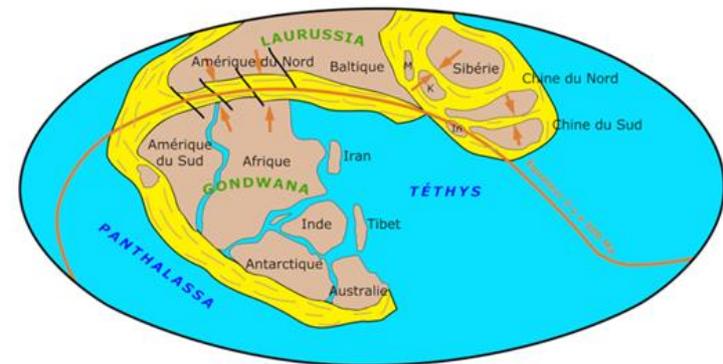


- 420 Ma (Dévonien inférieur)  
(d'après Matte, 2001)

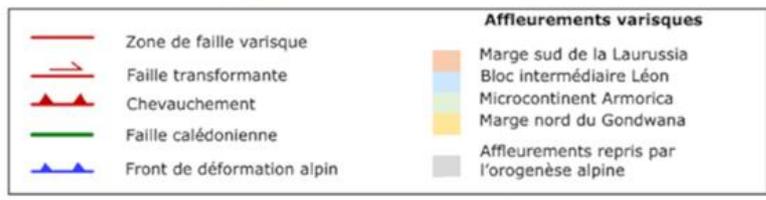
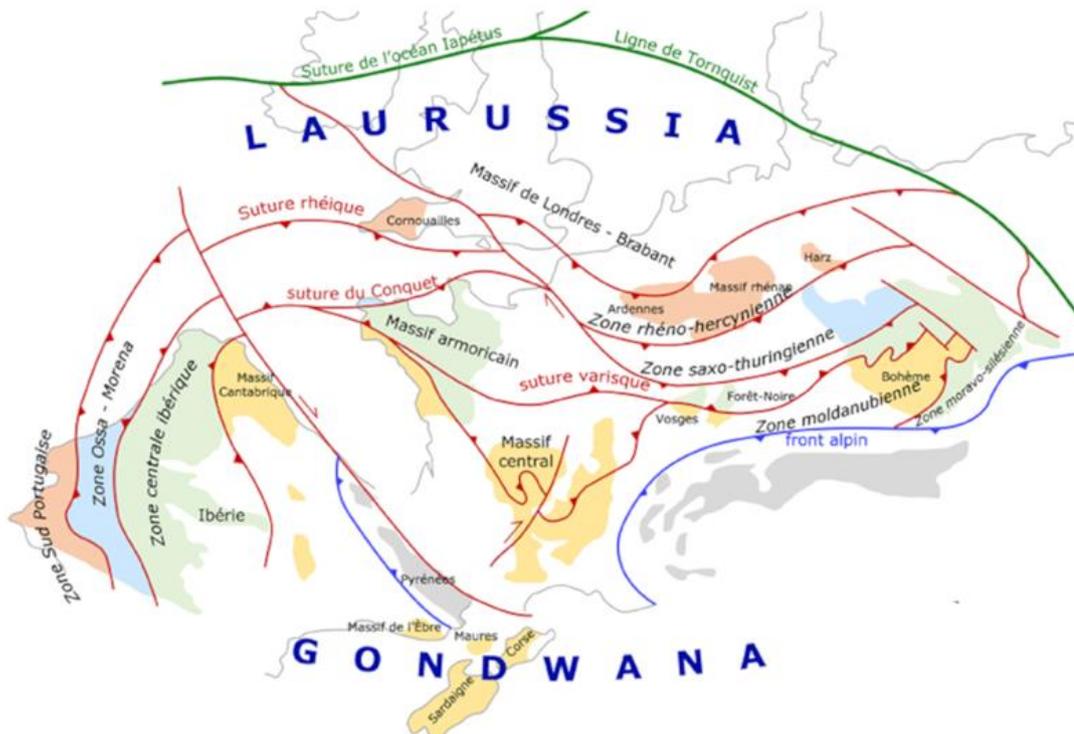


- 290Ma (Permien)  
(d'après Matte, 2001)

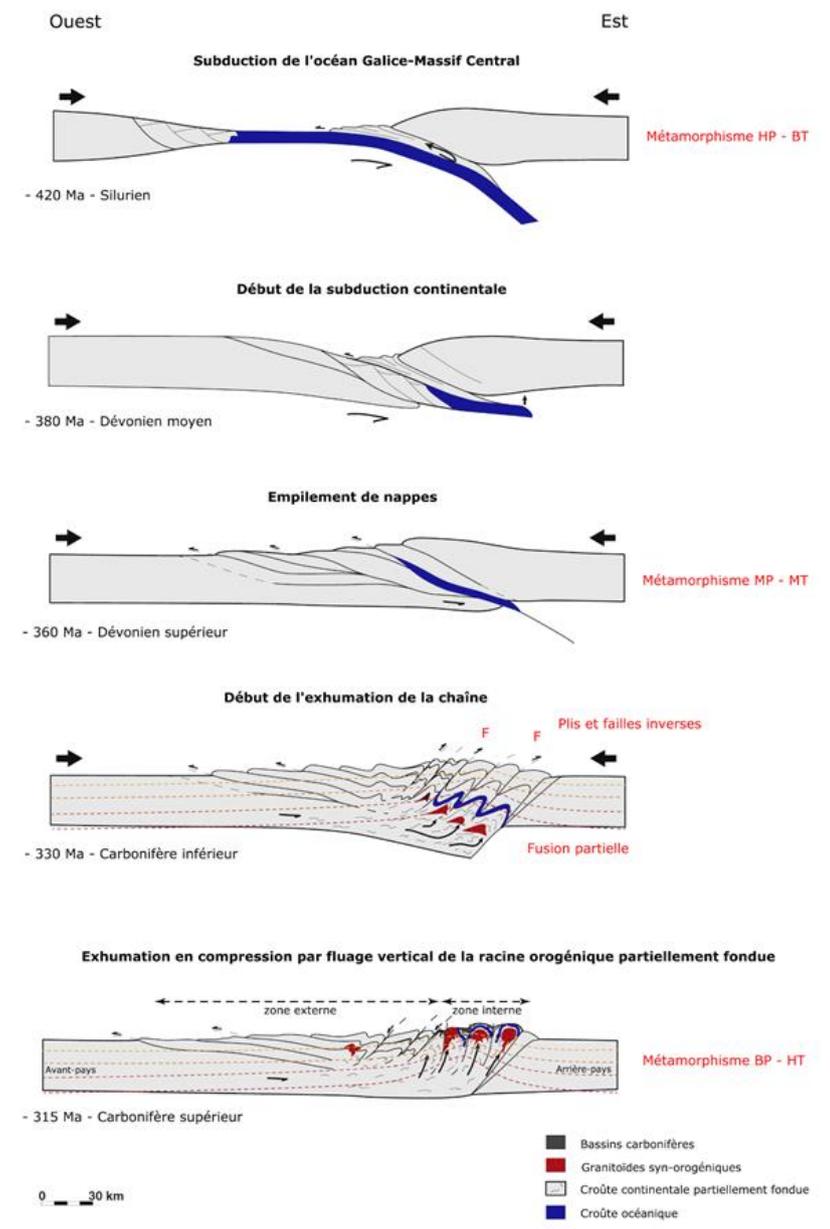
Le domaine varisque est souligné en jaune



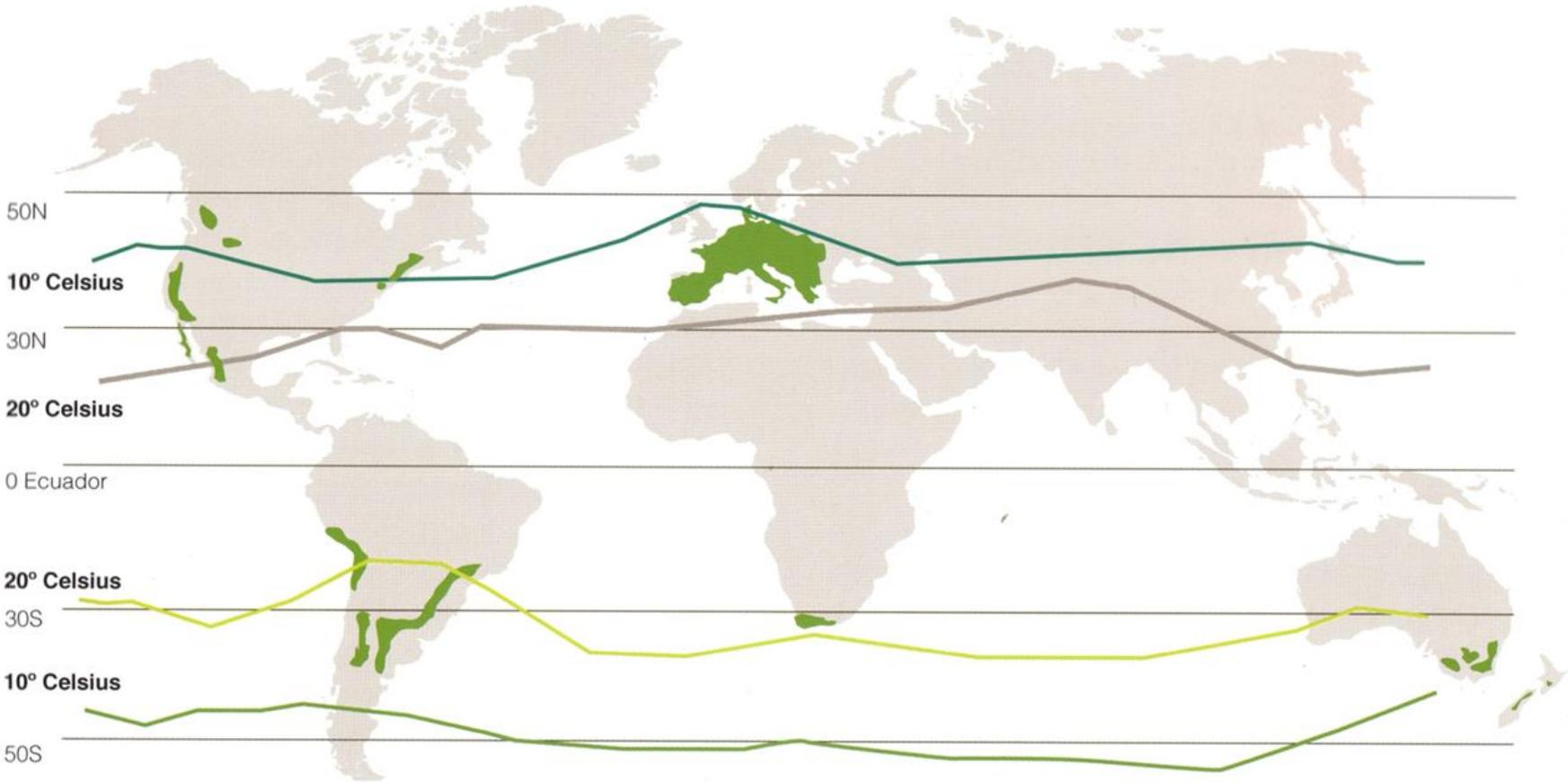
# Structure de la chaîne Hercynienne



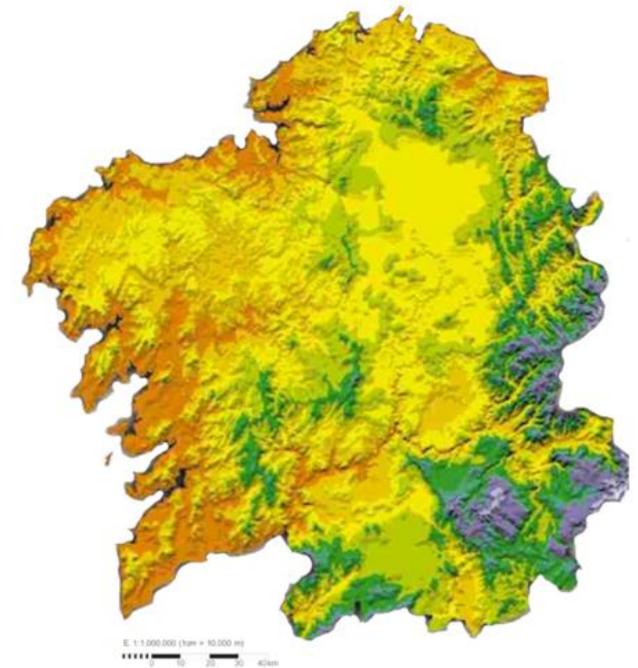
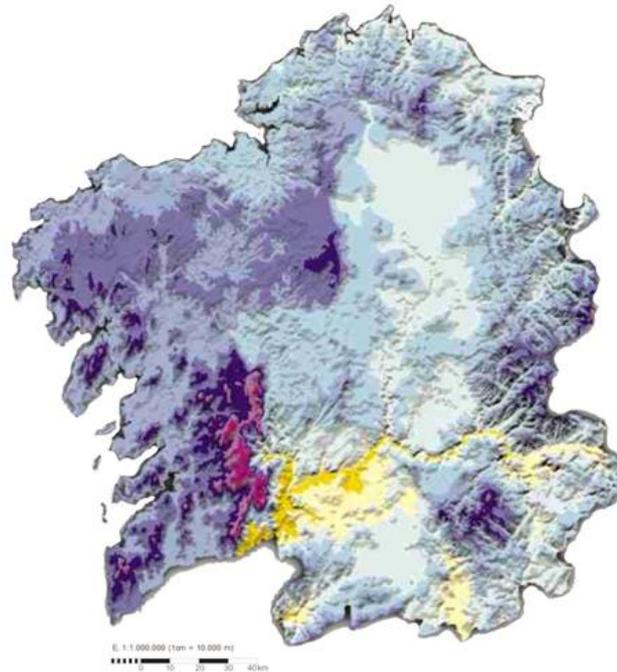
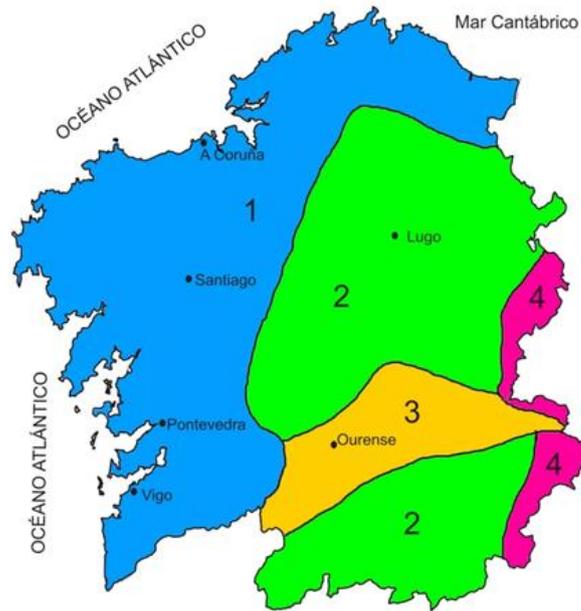
## MODÈLE OROGÉNIQUE CONCEPTUEL DE L'OROGÉNÈSE VARISQUE



# Limites climatiques de la production viticole



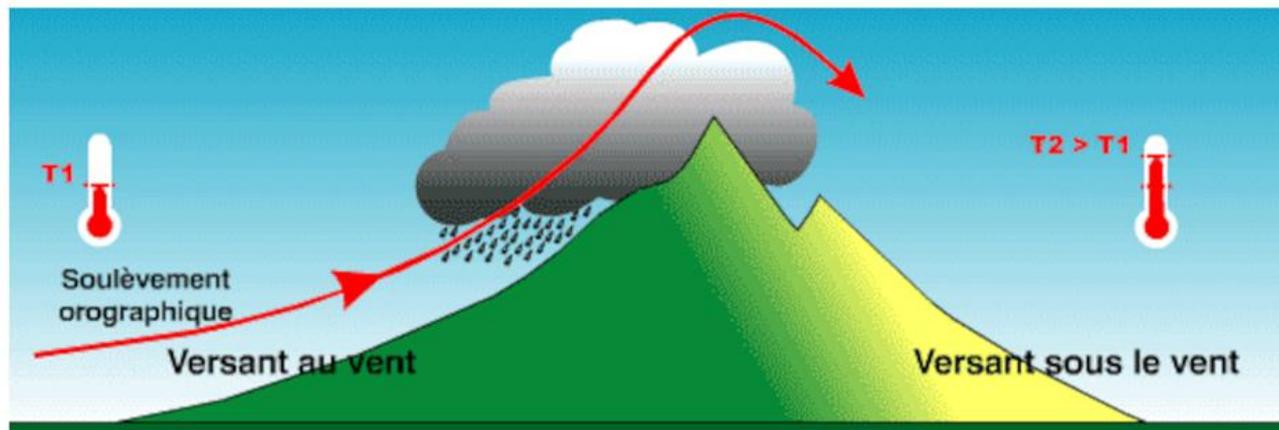
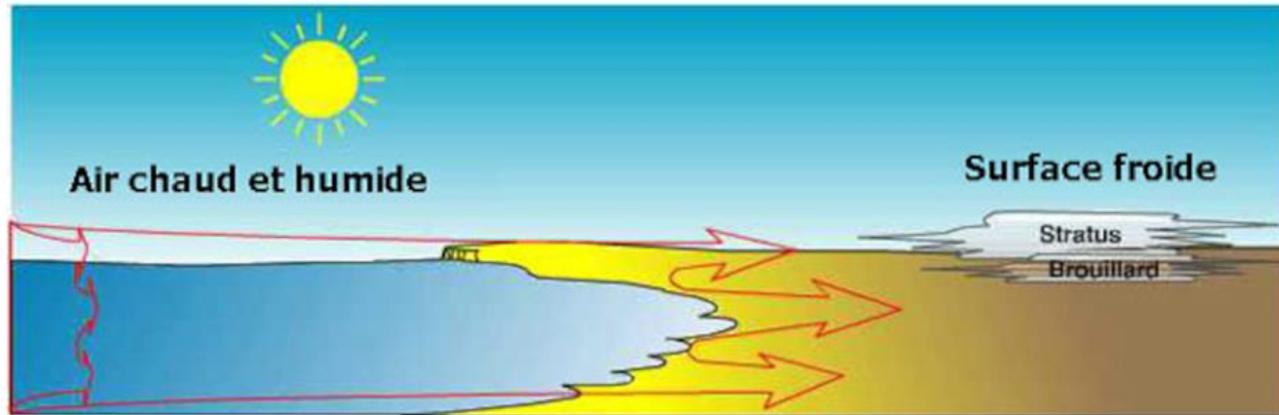
# Climat de Galice



- 1 Océánico costeiro
- 2 Océánico interior
- 3 Océánico mediterráneo
- 4 Océánico de montaña

.Climat doux sous influence océanique  
 .La température moyenne est de  $13.3^{\circ}$   
 .La température moyenne en hiver est de  $8.5^{\circ}$   
 .La température moyenne au printemps est de  $15^{\circ}$   
 .La température moyenne en été est de  $19^{\circ}$ , automne de  $11^{\circ}$   
 .Précipitation moyenne autour de 1200mm/an  
 .Ensoleillement moyen de 2500 h/an

## Phénomènes climatiques locales



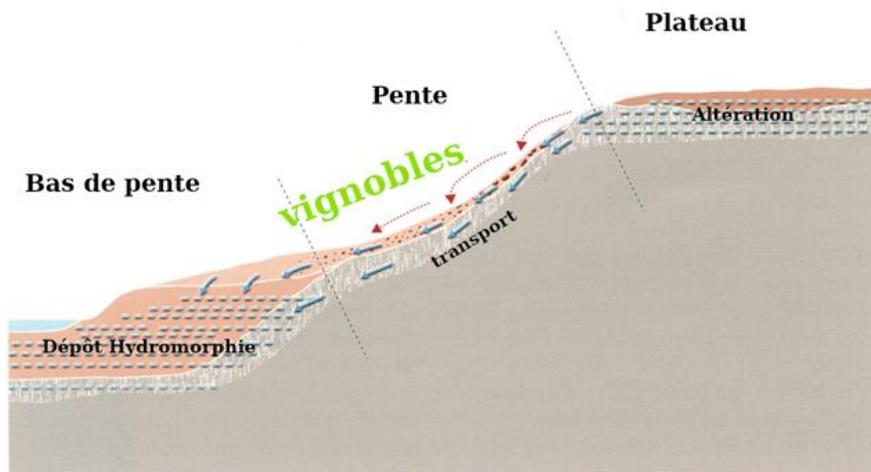


# Caractéristiques culturelles du vignoble galicien



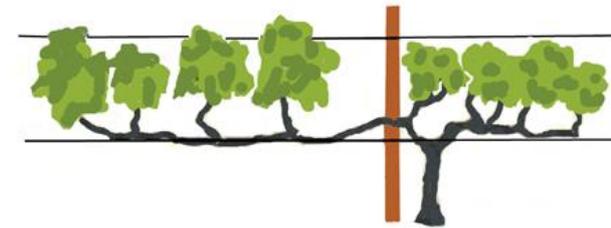
conservatoire de variétés  
autchotones endemiques  
du nord de l'Espagne

Vignobles en terrasse  
essentiellement



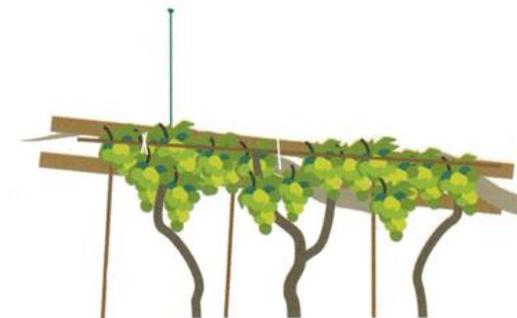
## Modes de conduites locales

Gobelet



cordon de royal

Pergola

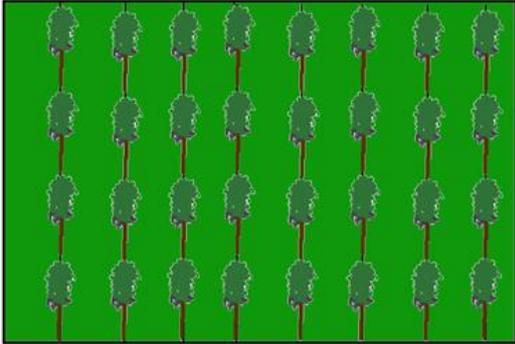
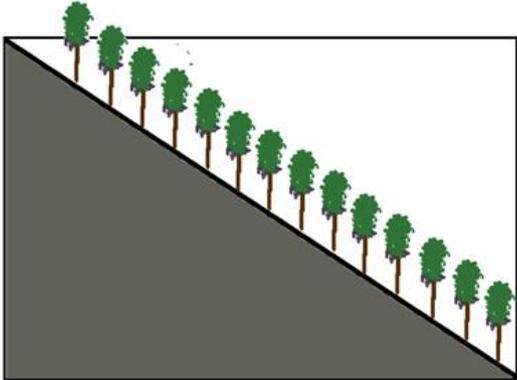


# Profil des différentes terrasses et coteaux

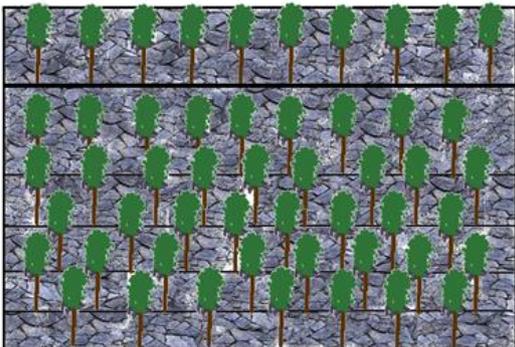
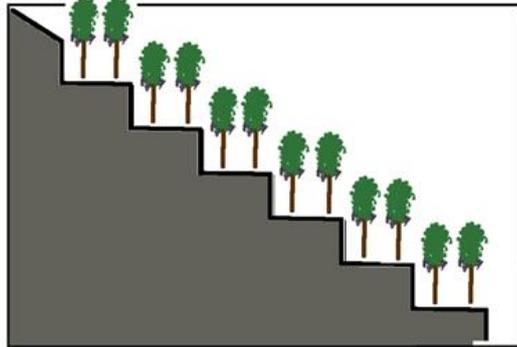
Coupe transversale

Vue de face

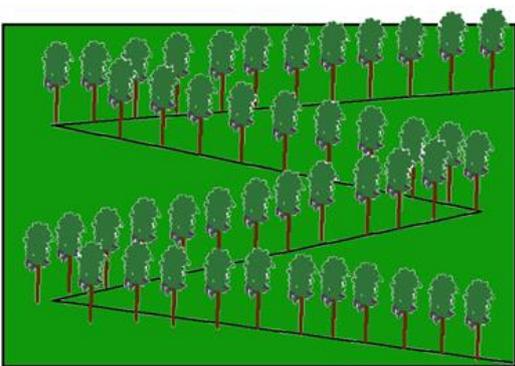
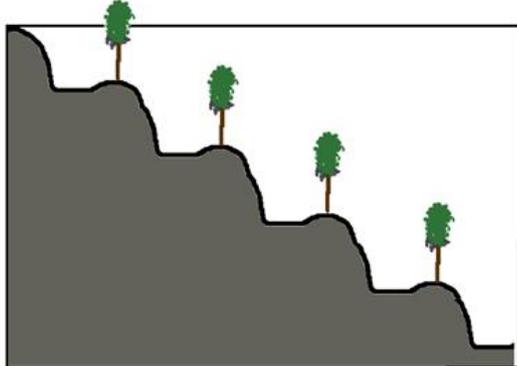
Vignes en rang dans la pente



Vignes en rang en terrasses



Vignes en rang sur talut



# DÉGUSTATION



## MONTE PIO ALBARINO RIAS BAIXAS



Origine : espagnole, en Galice dans la zone des Rias Baixas, autour de Pontevedra et jusqu'à Orense. Très cultivé au Portugal.

Synonymie : albarino en Espagne, albarina à Malte, galego, galeguinho,

Description : grappes petites, coniques, ailées, plus ou moins compactes, pédoncules longs avec une partie lignifiée; baies petites à moyennes, de forme arrondie parfois légèrement aplatie, peau d'épaisseur moyenne de couleur blanc jaunâtre à rosé à pleine maturité et recouverte d'une pruine blanchâtre importante, pulpe molle juteuse succulente

Aptitudes de production : débourrement précoce. Maturité 2ème époque tardive.

Affectionne tout particulièrement les sols acides, granitiques, sablonneux, profonds, frais, se ressuyant bien et bien exposés. Sensible aux forts refroidissements printaniers et aux amplitudes thermiques diurnes trop importantes. Port horizontal,

Rustique, moyennement vigoureux, peu fertile et moyennement productif Sensible à la flavescence dorée, à l'oïdium, plus ou moins résistant au mildiou et un peu sensible à la pourriture grise.



### Casa Monte Pío Rías Baixas Albariño Raxeira

Fondée en 1979, la cave familiale Casa Monte Pío est située à Ribadumia (Pontevedra). Dirigée par l'œnologue Pablo Martinez, le point de départ pour élaborer un bon vin est le terroir. Les petites parcelles sont situées dans la région typique de l'Albariños, dans la sous-zone Val do Salnés, où les techniques agricoles ancestrales sont combinées aux plus novatrices.

Raxeira provient de vignobles âgés de 25 ans, plantés dans des sols sableux et granitiques et dotés d'un système de conduite de la vigne en treille.

Le climat est marqué par des influences de l'Atlantique, avec une moyenne annuelle de 15°C et des précipitations abondantes.

Une fois que le raisin a atteint son état optimal, une première sélection est faite dans le vignoble. Il est récolté à la main dans des boîtes de 15 kg.

Dans la cave, le raisin fait l'objet d'une deuxième sélection, il est égrappé, doucement pressé et soutiré par gravité.

Raxeira

Cépage : Albarino

Sols : Granite et sable

Fermentation 15/20° cuves inox

Elevage sur lie cuves inox.

Vue

Jaune pale brillant reflets argentés

Arômes

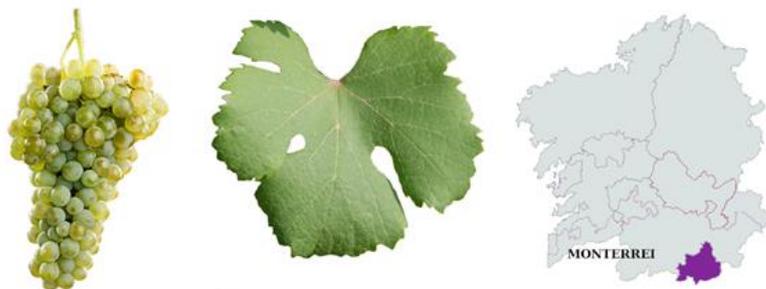
Fruits blanc légèrement citrique

Bouche

Franche vive minéral un peu saline aromatique



## FRAGA DE CORVO MONTERREI GODELLO

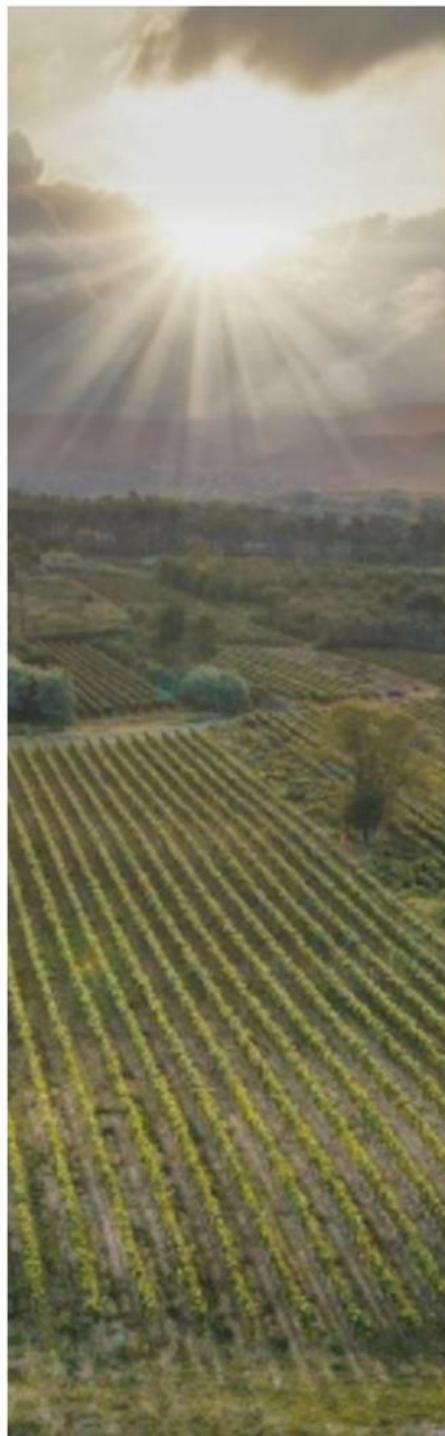


Origine : vitis vinifera assez ancien cultivé depuis longtemp à Rueda. Des tests A.D.N. le donne comme étant issu d'un croisement naturel entre le savagnin blanc et la castellana blanca.

Description : grappes moyennes cylindriques courtes, +ou-compactes, ailes petites, pédoncules de grosseur et de longueur moyennes pas ou peu lignifiés; baies petites à moyennes irrégulières, sphériques, peau épaisse de couleur vert à vert jaune à pleine maturité, pulpe vert jaune douce très juteuse. Jeune feuille épanouie très brillante bullée et très bronzée.

Aptitudes : débourrement moyen. Adapté pour un climat continental, affectionne les terres argileuses peu calcaires, pierreuses pas trop sèches aime d'altitude, supporte assez bien de grandes variations de t. Port semi-érigé. Très vigoureux, production moyenne irrégulière. Supporte la chaleur, résiste au mildiou, à la pourriture grise, un peu moins à l'oïdium, sensible à l'esca, aux acariens et aux vers de la grappe. Maturité deuxième époque hâtive, qu'il faut absolument atteindre si l'on veut éviter un goût herbacé.

Type de vin : donne un vin de qualité, fruité, corsé, très aromatique, rond, équilibré, de couleur jaune paille aux reflets verdâtres, riche en glycérol, frais/nerveux avec quelquefois un léger goût amer quand il est jeune, apte à vieillir. A noter qu'il est sensible à l'oxydation.



## FRAGA DE LECER GODELLO

À la fin du XXe siècle, l'émigration, la fermeture de la cave coopérative et l'abandon des terres, ont presque entraîné la disparition du vignoble, mais la reconnaissance administrative de AOP en 1994 va relancer la viticulture.

Depuis la fin des années 80 les Boo-Rivero ont planté une bonne partie des vignobles avec des variétés indigènes de la région de Monterrei. Le vignoble totalise aujourd'hui 20 hectares répartis sur 48 parcelles...

La localisation variée des vignobles permet de disposer de plantations sur chacun des différents sols de la vallée : granitiques, sableux et schistes ardoisiers. Cela confère aux vins une grande complexité.

## FRAGA DE CORVO

Cépage : Godello

Sols : Granite , schistes

Fermentation 15/20°cuves inox

Elevage sur lie 4mois cuves inox.

Vue

Jaune / Reflets verts

Nez

Pomme verte, Notes florales, Jasmin,

Fleur d'oranger, Zeste de citron,

Herbe fraîche, Feuilles de thé

Bouche

Crèmeux, Avec du volume,

Enveloppant, Frais, Élégant, Long



## A TELLEIRA RIBEIRO CAINO BLANCO



Origine : croisement naturel intraspécifique probablement entre l' albarino et le sousão. On peut le rencontrer dans le nord-ouest de l'Espagne et au Portugal.

Description : grappes petites, coniques, plus ou moins lâches, sans ailes; baies petites, sphériques, peau fine pruinée de couleur vert jaunâtre à jaune doré à pleine maturité, pulpe très juteuse. A une facheuse tendance à produire de nombreux entre-cœurs. A maturité, les baies se séparent facilement de la grappe. Point pétiolaire et début des nervures de couleur rouge vineux.

Aptitudes : débourrement précoce. Affectionne tout particulièrement les sols de coteaux bien exposés et ne séchant pas trop en été. Port semi-dressé, bonne vigueur, production moyenne et régulière. Réagit mal si une pluie intervient pendant la floraison d'où risque de coulure. Sensible au mildiou et à l'oïdium, plus ou moins attaquée par la pourriture grise ceci venant aussi du fait que ses grappes ne sont pas très compactes. Maturité 3ème époque.

Type de vin : donne un vin de bonne qualité, fruité, de couleur assez claire, riche en alcool, manquant quelquefois d'acidité et s'oxydant assez rapidement. En Espagne, il n'est jamais vinifié seul mais associé à l' albarino voire au loureiro certains viticulteurs "s'essaient" aujourd'hui à produire des vins avec 80% de Caino blanco et 20% de albarino.



## A TELLEIRA RIBEIRO Caino Blanco GROUPE CAMPANTE

Ana Méndez dirige ce projet galicien dont le fleuron sont les variétés indigènes suivantes : Treixadura, Godello, Loureiro et Mencía.

La principale caractéristique du triangle que forment ses parcelles 40Ha est la diversité des sols qu'elle abrite, mêlant galets et sols argilo-limoneux. Sa couleur rougeâtre caractéristique était utilisée il y a des années pour fabriquer les tuiles en terre cuite utilisées pour les toits de la région. A Telleira est le mot galicien utilisé pour parler d'une fabrique de tuiles

Un autre facteur important est l'influence du Miño, puisque sa proximité agit comme un thermorégulateur de température, évitant ainsi les grands contrastes.

### A telleira Ribeiro Caino Blanco

Cépage : Caino Blanco

Sols : Galet, argile, granite.

Fermentation 15/20° cuves inox

Elevage sur lie 4mois cuves inox.

Vue

Jaune paille / Reflets verts

Arômes

Élégant, Intensité haute, Arômes fruités et de fruits blancs Agrumes, Arômes de fleurs /

Fleurs blanches

Bouche

Goûteux / Structuré /

Acidité bien intégrée / Frais

Finale agréable / Long



## A TELLEIRA RIBEIRO TREIXADURA



Origine : vitis vinifera cultivé surtout et connu en Galice. Treixadura aurait comme parent proche de l'albariño.

Description : grappes moyennes, cylindro-coniques, assez compactes, avec parfois une aile. Pédoncules courts pas ou peu lignifiés; baies moyennes, ovales ou elliptiques, peau épaisse ferme de couleur vert blanc à vert jaune voire légèrement roux à pleine maturité et recouverte d'une belle pruine, chair ferme très juteuse et douce. Les grains de raisins se séparent assez facilement de la grappe et avec un excès d'eau leur peau peut éclater.

Aptitudes : débourrement et maturité tardives. Affectionne les terres meubles bien drainées et bien exposées, tolère une certaine humidité de l'air et du sol, supporte assez bien des fortes chaleurs mais peut craindre une sécheresse extrême.

Vigoureuse et fertilité moyenne à élevée port semi-dressé avec des rameaux retombants à conduire sur fils de fer et à tailler mi-long de préférence. Sensible au mildiou un peu plus à la pourriture grise et à l'excoriose.

Type de vin/Arômes : donne un vin fruité, rond, élégant, aromatique, d'une belle couleur jaune intense, manquant quelquefois d'acidité avec peu de risque d'être oxydé, à boire jeune



## A TELLEIRA RIBEIRO TREIXADURA GROUPE CAMPANTE

Ana Méndez dirige ce projet galicien dont le fleuron sont les variétés indigènes suivantes : Treixadura, Godello, Loureiro et Mencía.

La principale caractéristique du triangle que forment ses parcelles 40Ha est la diversité des sols qu'elle abrite, mêlant galets et sols argilo-limoneux. Sa couleur rougeâtre caractéristique était utilisée il y a des années pour fabriquer les tuiles en terre cuite utilisées pour les toits de la région. A Telleira est le mot galicien utilisé pour parler d'une fabrique de tuiles

Un autre facteur important est l'influence du Miño, puisque sa proximité agit comme un thermorégulateur de température, évitant ainsi les grands contrastes.

### A telleira Ribeiro Treixadura

Cépage : Treixadura

Sols : Galet, argile, granite.

Fermentation 15/20°cuves inox

Elevage sur lie 4mois cuves inox.

Vue

Jaune doré avec des détails orange, lumineux et propre.

Nez

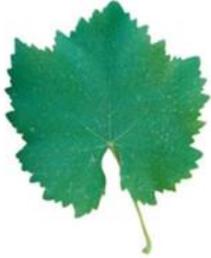
Arôme fruité, avec des notes de pomme et de fruits verts, avec des notes d'agrumes.

Bouche

En bouche, il est équilibré et structuré Onctueux, notes fruitées de pomme et melon.



## PONTE DE BOGA RIBEIRA SACRA



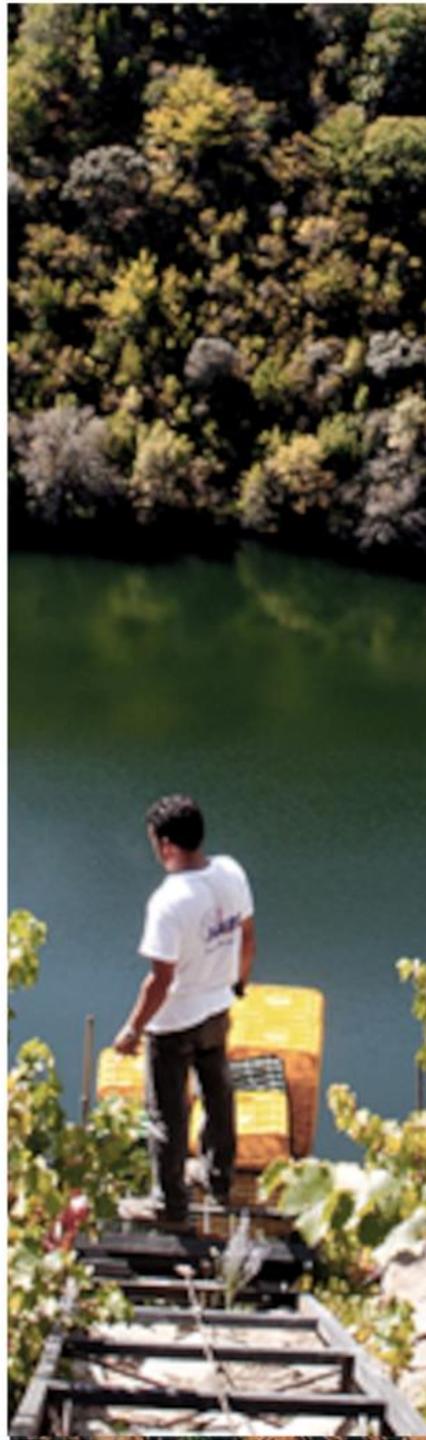
Origine : espagnole, plus précisément de la Vallée du Duero où il est encore très présent. D'après certains ampélographes, il serait proche du cabernet franc.

Synonymie : negra, tinto mollar, jaen du Dao au Portugal, loureiro tinto à tort car ce cépage existe,

Description : grappes moyennes, cylindro-coniques, ailées, compactes, pédoncules moyens forts avec très souvent une partie supérieure lignifiée; baies moyennes, de forme elliptique courte, peau épaisse d'un beau noir bleuté très pruinée, pulpe juteuse à saveur neutre.

Aptitudes de production : débourrement précoce. Maturité 2ème époque. Port érigé, vigoureux et bon producteur, à tailler court de préférence. Sensible au vent, au mildiou, à l'oïdium, à l'excoriose et à la pourriture grise.

- Type de vin/Arômes : donne un vin aromatique, fruité, riche en alcool, d'une belle couleur rubis brillant, avec des tanins souples et apte à vieillir. Arômes de anis, cacao, cerise noire, épices, fruits compotés, réglisse, vanille,



C'est cave la plus ancienne de la Ribeira Sacra, située au pied de Castro Caldelas, autour de la rivière Edo, un affluent du Sil qui traverse la Ribeira Sacra.

Elle a été fondée en 1898 par la famille Pascasio Fernández, de Castro Caldelas, elle est première cave de la région à commercialiser son propre vin élaboré avec les raisins de son vignoble.

Adega Ponte da Boga possède 33 hectares répartis dans 3 zones uniques, le long des rivières Miño, Sil et Edo (un affluent du Sil). Vignobles terrasses exclusivement plantées avec des variétés traditionnelles de la Ribeira Sacra

### **P Ponte de Boga mencia 2022**

Cépage : Mencia

Sols : schisteux.

Vinification : classique

Elevage : 100% cuve inox

Vue

Rouge reflet violet intense.

Arome

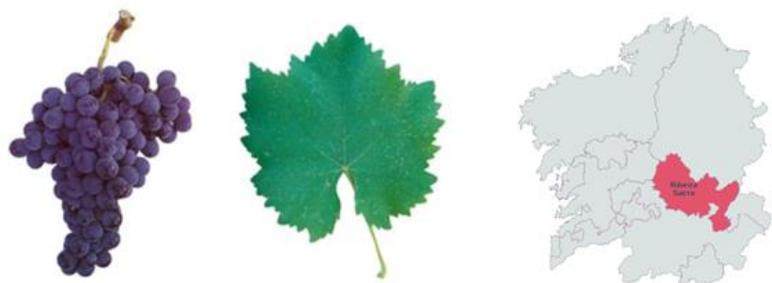
Aromes a fruits rouges(mûres), notes florales.

Bouche

Structuré, frais, minéral équilibré tanins soyeux.



## CASA DE OUTERIO RIBEIRA SACRA



Origine : espagnole, plus précisément de la Vallée du Duero où il est encore très présent. D'après certains ampélographes, il serait proche du cabernet franc.

Synonymie : negra, tinto mollar, jaen du Dao au Portugal, loureiro tinto à tort car ce cépage existe,

Description : grappes moyennes, cylindro-coniques, ailées, compactes, pédoncules moyens forts avec très souvent une partie supérieure lignifiée; baies moyennes, de forme elliptique courte, peau épaisse d'un beau noir bleuté très pruinée, pulpe juteuse à saveur neutre.

Aptitudes de production : débourrement précoce. Maturité 2ème époque.

Port érigé, vigoureux et bon producteur, à tailler court de préférence. Sensible au vent, au mildiou, à l'oïdium, à l'excoriose et à la pourriture grise.

- Type de vin/Arômes : donne un vin aromatique, fruité, riche en alcool, d'une belle couleur rubis brillant, avec des tanins souples et apte à vieillir. Arômes de anis, cacao, cerise noire, épices, fruits compotés, réglisse, vanille,



Le projet est né d'une promesse faite en 2019, à l'héritière de la Maison Outeiro, lorsqu'elle leur a confié une partie de son histoire sur ces murs en échange d'une promesse de reconstruire La Maison et ses 6 siècles d'existence.

Après deux ans de travaux 24 hectares de vignes en terrasses au sein des 32 hectares de la parcelle Casa de Outeiro ont été plantés. Un vignoble une seule parcelle d'un seul tenant sur des sols le plus souvent schisteux. out type d'orientation Mencia et godello pour l'encépagement

David Pascual, oenologue président de l'Association galicienne oenologue vinifie aujourd'hui tout les vins. David possède une connaissance très approfondie des variétés indigènes et du terroir de la Ribeira Sacra. .

### Casa de outeiro Origine 2022

Cépage : Mencia

Sols : schisteux, argileux et granitiques

Vinification : classique

Elevage : 1/4 en barrique le reste sur cuve

Vue

Rouge reflet violet intense.

Arome

Aromes a fruits rouges(mûres), notes florales et final toasté.

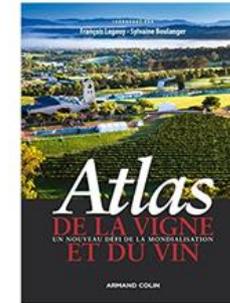
Bouche

Structuré, frais, minéral équilibré.



## Bibliographie

Les vins d'Espagne Alain Huetz de Lempis édition presse universitaire de Bordeaux



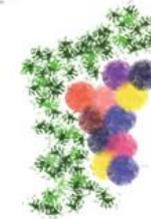
Atlas de la vigne et du vin Le gouy - Boulanger Armand colin

GuiaPenin de los vinos de Espana

Anuario de los vinos El pais

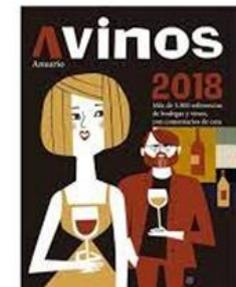
El potencial aromático de las variedades de vid cultivadas en Galicia

EL POTENCIAL AROMÁTICO DE LAS VARIEDADES DE VID CULTIVADAS EN GALICIA



IXAYR DE OPLUCH

Sources des sites des différentes bodegas



# **La dégustation en quels chiffres**

**1 Aller/ Retour Foix Ciudad Real**

**2 Aller/ Retour Foix La Galice**

**7000 km parcourus**

**+100 dégustés**

**+ 10 bodegas visitées**

**9 vins sélectionnés +1000 bouteilles achetées**

**6 vins dégustés ce soir**

**+quelles heures de travail...**

**En**  
**CONCLUSION**

**Merci!**