



BODEGA CERRON (FUENTE ALAMO)

Cerron, Remordimiento Blanco (BioD) 1,500L

Bodega Cerrón

Bodega Cerrón est une maison bio et biodynamique située à Jumilla, en Espagne, sur des sols calcaires et caillouteux à environ 840 mètres d'altitude. Elle pratique les vendanges manuelles et travaille avec des levures sauvages pour élaborer des vins qui montrent l'expression pure du terroir. Son style est puissant mais élégant, avec une grande attention portée aux détails.

Remordimiento Blanco

Parmi les vignerons les plus prometteurs d'Espagne, nos amis signent ici un chardonnay d'une pureté cristalline, d'une typicité exemplaire et d'une qualité absolument remarquable, pour un prix incroyable. Grâce à l'équilibre exceptionnel entre le fruit et l'élevage en fût, ce blanc s'accorde avec les plats les plus raffinés, avec une nette préférence pour le poisson blanc poêlé, les fruits de mer rôtis comme les langoustines et les huîtres d'Ostende gratinées. Les viandes blanches préparées à la crème, comme le veau et la volaille, sont aussi des partenaires très convoités, tout comme les légumes-racines braisés et les fromages affinés à pâte dure. Servez-le idéalement à 12 °C, si nécessaire en carafe.

En 1980, après un voyage en France, papa Cèrdan plante à titre d'expérience du chardonnay sur quelques parcelles calcaires de Fuente-Álamo. Des terres chaudes, tempérées par l'altitude et la fraîcheur du sol. On obtient ainsi une sorte de climat méditerranéen.

Plus de 40 ans plus tard, les frères récoltent les fruits de cette expérience. Après un tri et une vendange manuelle suit une courte macération à froid. Puis une fermentation spontanée en fût et en grands foudres de chêne. L'élevage sur lies se fait dans ces mêmes fûts. Ce vin affiche une robe jaune paille, très limpide. Au nez, on reconnaît des fleurs blanches et des arômes fruités, ainsi que d'intenses notes grillées et fumées issues de la fermentation en fût de chêne. En bouche, il est tendre, équilibré et savoureux, avec une délicieuse fraîcheur.

Le nez est intense et complexe, avec en arrière-plan des touches grillées et fumées.

Le sous-sol de ces vignobles de chardonnay est très varié. Une partie est située un peu plus haut et profite d'un ensoleillement supplémentaire, tandis qu'une autre parcelle bénéficie d'un sous-sol poreux, qui pousse les racines à descendre plus profondément et oblige la vigne à se renforcer. 2 forces qui, après la vendange, se rejoignent dans ce vin de caractère : puissance et élégance à la fois.

Un chardonnay pur cépage étonnamment singulier et rafraîchissant, discrètement puissant, issu des vignobles d'altitude de Jumilla, où l'on trouve beaucoup de calcaire et de minéraux et où les journées chaudes sont tempérées par un vent nocturne frais.

Référence **2507091750**EAN **8426185070270**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Bodega Cerron (Fuente Alamo)
Pays	Espagne
Région	Murcie
Appellation	DO Jumilla
Cépage(s)	chardonnay
Viticulture	Biodynamique
Contenu (L)	1,500
Potentiel de garde	2-5 Ans
Mets	Viande blanche, Volaille, Poisson