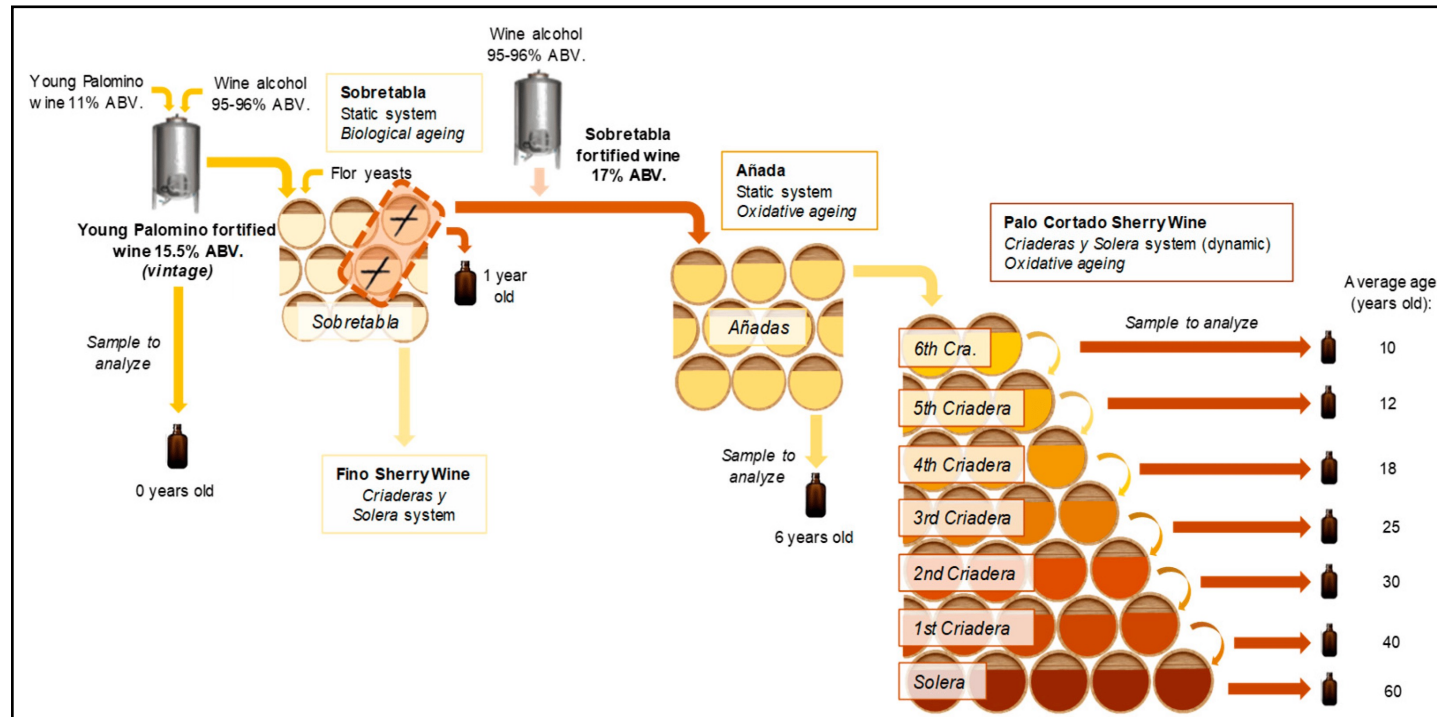
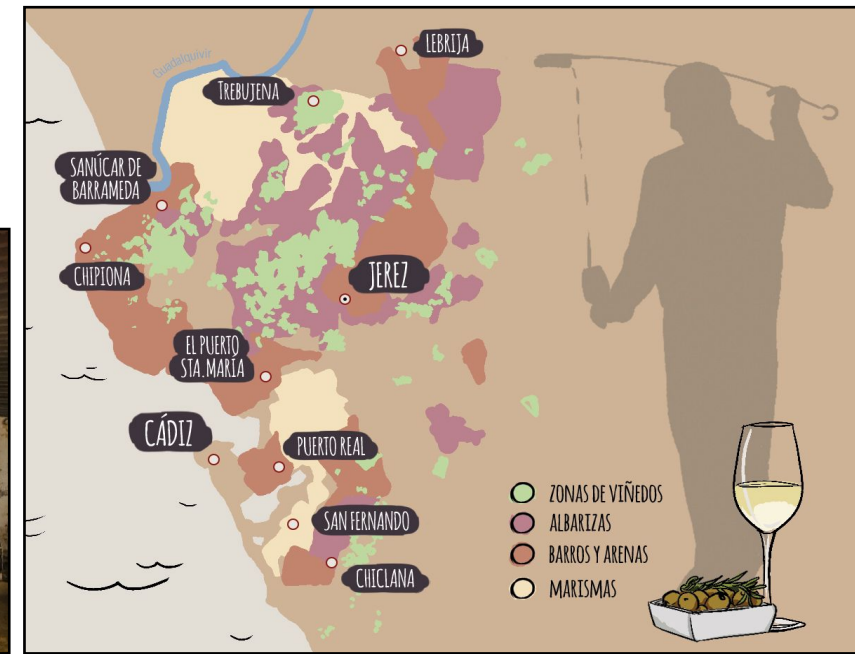
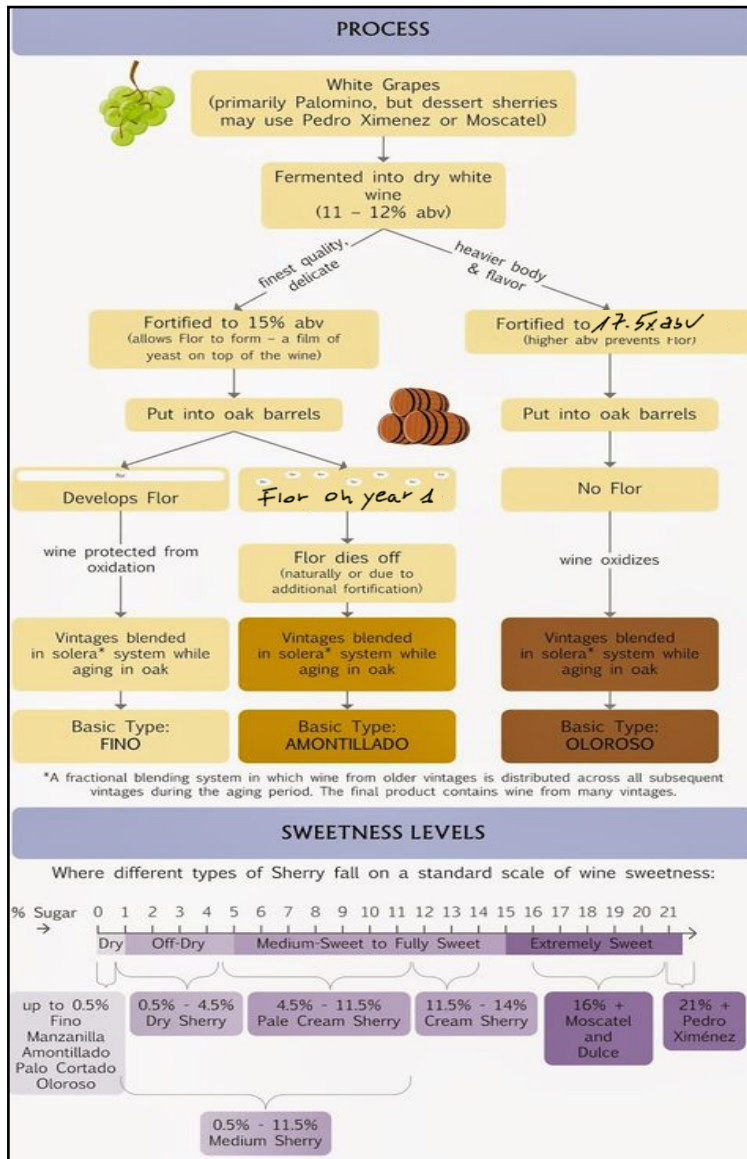


INTRODUCTION A L'UNIVERS DE JÉREZ



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE DÉCRYPTER LE PALO CORTADO avec JESÚS BARQUÍN

EQUIPO NAVAZOS

Equipo Navazos a vu le jour grâce à un groupe de passionnés de sherry, dirigé par Jesús Barquín et Eduardo Ojeda. Jesús, professeur de criminologie et expert en vin, et Eduardo, directeur technique du Grupo Estévez, ont uni leurs forces pour révéler au monde des trésors vinicoles longtemps oubliés.

En 2005, ce groupe privé a découvert 65 barriques d'Amontillado exceptionnellement fines, d'âge supérieur à 20 ans, cachées dans la bodega Sánchez Ayala à Sanlúcar. Face à cette qualité éclatante, ils ont conclu qu'il serait dommage de laisser ces vins d'exception se perdre dans des soleras ou de les voir réduits à de faibles volumes non commercialisables. Avec l'aide d'une trentaine d'amis, ils ont acheté une barrique et partagé les bouteilles, titrée La Bota (fût) de Amontillado. C'est ainsi que la Navazos n°1 est née.

L'année suivante, deux autres barriques furent embouteillées. Chaque sortie de la série La Bota est numérotée chronologiquement. Les premières éditions, de 200 à 800 bouteilles, étaient privées. Ce n'est qu'en 2008 que les releases d'Equipo Navazos furent rendues publiques. La Bota de Fino - Macharnudo Alto N°7, issue de la plus ancienne et profonde solera de Valdespino, fit sensation lorsque le Guia Peñin le couronna "Vin de l'Année".

Equipo Navazos source ses vins de différentes bodegas autour de Jerez (et des zones voisines). Quelques maisons apparaissent régulièrement, notamment Valdespino et La Guita, toutes deux appartenant au Grupo Estévez, ainsi que Rey Fernando de Castilla, Sánchez Ayala et Pérez Barquero à Montilla. Au fil des années, le modèle de sélection des futs / vins existants a rejoint un autre mode de fonctionnement, celui de la production à façon par les mêmes partenaires cités ci-dessus.

Cela permet de faire des petits tirages haut de gamme recelant un esprit d'innovation, recherche & développement, exploration d'autres horizons par rapport à la tradition et aux marques établies.

C'est avec ce modèle novateur que Equipo Navazos continue d'émerveiller les amateurs de vin du monde entier, apportant une nouvelle lumière sur les indéniables trésors vinicoles d'Andalousie.

MICHELE CAIMOTTO



NOTRE VOYAGE AVEC JESUS

ACCUEIL - Navazos-Niepoort

Tout suggère que l'origine du vieillissement biologique andalou (élevage sous voile) remonte à la seconde moitié du XVIIIème siècle, entre Sanlúcar (fournissant les vins) et Cadix. À cette époque, la fortification des vins blancs destinés à la consommation locale était rare. D'après l'article d'Agustín Fernández en 1801 dans le Semanario de Agricultura y Artes, les meilleures grappes étaient les "listanes" (palomino fino) et les meilleurs vignobles ceux des "tierras blancas" (sols albariza).

Il écrivait :

« si les raisins sont de première qualité, les vins blancs n'ont besoin de rien de plus ; il est vrai que certains ajoutent un quart d'esprit raffiné pour les stabiliser, mais ils risquent ainsi de rendre les vins grossiers ».

Ces paramètres définissaient un vin de qualité au XVIIIème siècle : variété palomino fino, provenant des meilleurs vignobles, fermenté en barrique avec des levures indigènes, vieilli sous un voile de flor immédiatement après la fin de la fermentation, sans ajout d'alcool. Ce vin, avant la généralisation du terme "vino de manzanilla", était simplement connu localement comme "vino blanco" (vin blanc).

C'est ce vin blanc qui est proposé maintenant via le projet Navazos-Niepoort 2012, produit par Equipo Navazos suite à l'inspiration instillée par le visionnaire Dirk. Les moûts de palomino fino provenant d'un vignoble historique en albariza, fermentés en barrique avec des levures indigènes, vieilli pendant huit mois sous un voile de flor sans mutage.

Millésimes produits : 2008, 2009, 2010, 2012, 2014, 2015, 2016, 2018, 2020 et 2022.

Navazos-Niepoort 2022

JB: Dirk nous a motivé à mettre en bouteille ce vin, pur Pago Marchanudo Alto, un vin de base parfait pour un Fino.

Cuvée pionnière des vins sans mutage, mise à 12 mois de la vendange après 4 à 10 mois sous voile selon l'évolution.

Robe or riche, brillant.

Nez de pomme blette, cédrat, oxydation marquante, aromatique linéaire.

Bouche marquée par des notes oxydatives - boisées, tannins et amertumes marquantes, acidité moyenne, vin simple.

Avec l'oxygénation il gagne en élan et finesse. La structure amère tend le vin, la matrice sapide lui donne de l'allonge, finale manifestement calcaire.

Un vin atlantique!

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



SÉRIE 1 - « Fondements : examinons les extrêmes, incluant un point intermédiaire paradoxal »

Vin n.1 - La Bota de Oloroso 74 "Montilla"

JB: Avec cette sortie n° 74, nous revisitons la même solera à Montilla d'où provenait notre sortie n° 46. Pérez Barquero, où Rafael Cordoba, copropriétaire, contrôle soigneusement les vignobles et le trésor de cave depuis des décennies. La robustesse du pedro ximénez. Vin non muté. Robe ambre clair.

Nez sapide, umami, déjà des traits de vieillissement en bouteille, cuir, notes animales, camphre, amande fraîche.

Bouche élégante et fine, structuré avec une amertume subtile et profonde, vin sec et gras, avec une finale viandée, umami évoquant le fond brun de volaille.

Vin n.2 - La Bota de Oloroso "Bota NO" 108 - âge estimé 90 ans

JB: Un vin extrêmement vieux et concentré, appartenant à la même catégorie que les reliques et sacristies les plus nobles et anciennes du district de Jerez. Cette édition a été élaborée à partir d'une très ancienne solera d'Oloroso soigneusement entretenue par Chano Aragón à Chiclana.

La mention « Bota NO » consiste à exclure ce fût du programme de « rafraîchissements » ou assemblages fractionnés. Cela engendre une concentration ultérieure et augmentation de l'âge moyen du vin.

Robe ambre brillant.

Nez de rancio très fin, cuir, intégration parfaite de l'alcool, dense et rugueux, notes d'orange amère.

En bouche, le vin est super concentré avec des notes boisées de vanille, d'orange amère, de cannelle et de muscade.

Grande intensité avec une structure amère monstrueuse. Finale interminable avec des notes de lichens, balsamique, encens.

Vin n.3 - La Bota de Florpower 119 MMXXII (2022)

JB: Vins blancs complètement sous l'influence du flor, non fortifiés. Souche 100% palomino fino de vieilles vignes du Pago Miraflores La Baja, fermenté en barrique avec vieillissement de huit mois sous flor. Parallélisme avec le Navazos-Niepoort.

Couleur or pâle.

Nez fin avec des notes de pomme golden, une impression délicate de voile.

Bouche fluide, fine et légère avec des amertumes et des notes boisées délicates, acidité basse, finale salée et iodée évoquant les huîtres.

SÉRIE 2 - « Montilla: Premier contact avec le palo cortado »

Vin n.1 - La Bota de Oloroso 74 "Montilla"

Vin n.4 - La Bota de Palo Cortado 86 "Bota NO" - âge estimé 40 ans

JB: Un très unique palo cortado. Solera de 35 futs, dont celui-ci, racheté par Pérez Barquero à l'un des producteurs le plus fin et le plus précis du district de Montilla.

L'excellence dans le vignoble, autant par le terroir singulier des Altos de Moriles que par la qualité de la viticulture, est essentielle pour prévenir, dans ce cas, l'excès de richesse que montre habituellement le raisin Pedro Ximénez.

L'élégance de La Bota de Palo Cortado 86 "Bota NO" en fait à nos yeux un palo cortado incontesté : un vin oxydatif qui se distingue par sa verticalité, sa légèreté, et sa délicatesse, des caractéristiques qui ne correspondent pas à un Oloroso typique de Montilla.

Robe ambre clair.

Nez de caramel, pêche au sirop, bois de santal avec une très grande finesse sans aucune impression de flor.

En bouche, des notes subtiles de caramel, une sucrosité intégrée avec un boisé fin et ferme.

Acidité centrée et fraîche. Finale de grande longueur avec une touche intéressante de goudron.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Vin n.5 - La Bota de Fino 124 "Un fino que va para amontillado..."

JB: Un Fino faisant ses premiers pas pour devenir un Amontillado, un vin traditionnellement étiqueté par les vignerons et les connaisseurs comme Fino Amontillado—peu importe à quel point la législation actuelle semble défavorable à cette ancienne catégorie. C'est un vin vieux qui exprime comme nul autre, par l'action du temps, les sols crayeux impressionnants des meilleurs vignobles de Pedro Ximénez dans les collines de Montilla.

La Bota de Fino n° 124 "Un fino que va para amontillado..." provient de la plus ancienne solera de fino de la Bodega Los Amigos de Pérez Barquero : un total de 63 barriques situées en troisième rangée, parmi lesquelles nous avons eu le privilège de choisir douze barriques représentant l'état actuel de la solera. Cherchant un caractère distinctif, nous avons opté pour les barriques montrant le plus clairement un amontillamiento naissant tout en préservant le caractère fino—comme en témoigne son titre alcoométrique : 16,5%.

Les signes révélateurs des premiers stades de l'amontillamiento, ainsi que la concentration des arômes et des saveurs, témoignent de son âge notable—estimé à environ 15 ans. Mais il ne fait aucun doute qu'il reste un fino, vieilli sous une couche fragile de flor que le temps a assombri, affaibli et partiellement déchiré. De nombreux aspects de ce vin offrent une ressemblance conceptuelle frappante avec La Bota de Manzanilla Pasada d'EQUIPO NAVAZOS, tout en conservant une personnalité distincte propre.

La Bota de Fino (Amontillado) n° 124 est un vin fascinant, profond et élégant, ainsi qu'exceptionnellement polyvalent à table. Pris des barriques et mis en bouteille en novembre 2023, non collé et pratiquement non filtré, sa belle couleur dorée est celle qu'il exhibe directement depuis la barrique. Robe or pâle.

Nez de sotolone / curry, cuir et mousse sèche, iode - salicorne.

En bouche, texture subtile et glissante, alcool parfaitement intégré, fraîcheur iodée avec une longue finale marine marquée par des amertumes levuriennes d'une grande finesse.

SÉRIE 3 - « Jerez: le mystère du Fino et de la Manzanilla. Un Palo Cortado qui se « révèle »

Vin n.6 - La Bota de Fino 115

JB: La Bota de Fino 115 est une saca (prélèvement lors de la mise en bouteille) réalisée en août 2022 à partir de la même bodega de Jerez d'où proviennent les neuf éditions précédentes de La Bota de Fino, la première ayant été mise en bouteille en 2006 sous le numéro 2 de la série. Cette nouvelle édition provient d'une sélection de fûts de la solera habituelle ainsi que de jeunes criaderas du domaine de Macharnudo Alto, où la cave possède près de trois cents hectares. Nous recherchons une finesse et une fraîcheur particulières dans cette saca. Le vin est désormais plus fluide et frais que dans les éditions précédentes, sans pour autant perdre son authenticité. Son âge moyen est proche de huit ans, soit deux ans de moins que les précédents retraits.

Mis en bouteille presque sans filtration, en rama.

Robe or pâle.

Nez de flor, iode, zeste d'agrumes (yuzu, bergamote), beurre fondu.

La bouche est fluide avec des amertumes fines et une texture glissante.

La consistance évoque une notable sucrosité, manifestement due à l'élevage sur lies (autolyse / manno-protéines).

Finale saline - calcaire, longue et très élégante.

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



Vin n.7 - La Bota de Palo Cortado 92 "Pata de Gallina" - âge moyen 30 ans+

JB: Un Palo Cortado puissant et extrêmement élégant, issu de vins oxydatifs. C'est l'autre méthode pour obtenir un véritable palo cortado : des vins d'une finesse et d'une expressivité remarquables, avec un nez très complexe mélangeant des arômes d'amontillado et d'oloroso, avec des notes d'agrumes et d'écorce d'orange.

L'origine de La Bota de Palo Cortado 92 "Pata de Gallina" est une sélection que nous avons effectuée il y a huit ans parmi les meilleures barriques de vin oxydatif appartenant à Almacenista Juan García Jarana. Deux précédentes mises ont été réalisées, La Bota de Palo Cortado 34 "Pata de Gallina", mise en bouteille en 2012, et La Bota de Palo Cortado 72 "Pata de Gallina", mise en bouteille en 2017. Il s'agit donc de la troisième saca d'une petite solera (localement, 'altarillo' pour 'petit autel') d'Equipo Navazos installé chez Fernando de Castilla et portant notre emblème.

Robe ambre orangé

Nez sur le caramel, rancio, beurre noisette, zeste d'orange amère, en arrière plan camphre - réminiscence d'hydrocarbure, pneu brûlé.

Bouche intense, graine tannique - amertumes moyennement fine et structurantes, finale longue, goudronnée. Remarquable persistance en retro-olfaction grâce au rancio / acidité volatile.

Vin n.8 - La Bota de Manzanilla 113 "Navazos" - âge moyen 7 ans

JB: Voici la dixième édition de La Bota de Manzanilla d'EQUIPO NAVAZOS, toutes avec un caractère propre à Sanlúcar de Barrameda, et celle-ci provient des mêmes soleras que les numéros 71 et 93, afin de renforcer l'authenticité du style original de notre manzanilla.

Elle est issue d'une sélection de plusieurs dizaines de toneles et botas d'une qualité extraordinaire, des barriques soigneusement mises de côté et entretenues par Eduardo Ojeda et son équipe depuis plus de quinze ans, depuis leur arrivée à Sanlúcar en janvier 2007.

Robe or pale

Nez initialement fermier, organique, puis caramel, iode, miel acacia, profil pénétrant.

Bouche subtile et toutefois polyédrique, graine fine et glissante tenue par des amertumes subtiles et tapissantes. Finale levurienne, longue et iodée.

SÉRIE 4 - « Direction Sanlúcar: un Palo Cortado « cousu main »

Vin n.9 - La Bota de Manzanilla Pasada 110 "Capataz Cabo" - âge moyen 14 ans

JB: Ce vin provient d'une solera de quinze barriques qui est devenue une partie du patrimoine viticole de l'humanité. Il n'a jamais été embouteillé jusqu'à ce qu'Equipo Navazos le sélectionne en 2008 pour sa 10ème édition de 'La Bota de...', suivie deux ans plus tard par l'édition numéro 20 "Bota Punta". Sous la direction d'Eduardo Ojeda, et pendant une décennie, il a été soigneusement entretenu par Capataz Cabo, un homme de Jerez travaillant à Sanlúcar, qui est l'un des principaux exemples d'excellence parmi les maîtres de chai du district de Jerez.

Un élément qui contribue à la singularité et au caractère biologique inégalé de ce vin est la façon dont les fûts sont remplis, toujours avec des moûts provenant des vignobles de Sanlúcar, presque jusqu'à un tocadados (recapage total).

La couche de flor, désormais affaiblie par l'âge du vin et le manque de nutriments, dans ces fûts est plus réduite et peut être maintenue avec ces rares recapages. Elle joue encore son rôle de barrière physique contre l'oxydation du vin, mais dans son état diminué, elle ne peut pas être pleinement efficace, et cette manzanilla offre des notes oxydatives élégantes et une augmentation progressive de son taux d'alcool, au-dessus de 16%.

Robe or riche

Nez offrant une patine caramélisée, saline. Puis encore viande blanche, iode, curcuma, réglisse et éléments racinaires.

Empreinte fortement saline en bouche. Consistance dense tranchée par des puissantes amertumes.

Il y a puissance et finesse, gras et en même temps une perception métallique, tant le vin est sec et dépouillé de l'organique. Certainement une exceptionnelle expérience!

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**



Vin n.10 - La Bota de Amontillado 95 « Navazos » - âge moyen 25 ans

JB: Depuis les années 1980 et jusqu'à il y a une douzaine d'années, les soleras d'amontillado de Rainera P. Marín étaient composées de soleras très diverses, étiquetées au sein de la cave comme « Manzanilla Pasada » : depuis la troisième criadera d'Amontillado « M. Pda. » jusqu'au petit sanctuaire de 1/3 « M. Pda. Viejísima », en passant par la solera 1/10 « M. Pda. Vieja ».

Après 2007, la plus grande partie de ces stocks traditionnellement étiquetés a été strictement restructurée. Les meilleurs fûts ont été sélectionnés, leur contenu rafraîchi avec de la manzanilla pasada (ce qui est un amontillado naturel, non fortifié), afin de créer une solera d'amontillado légèrement supérieure à 100 barriques, situées à la troisième et quatrième rangée dans une même ligne.

En juin 2012, nous avons choisi une douzaine de ces barriques pour notre release n° 37. Plus de la moitié de ce vin a été remis dans certaines barriques pour un vieillissement supplémentaire, séparé du reste, et c'est ce que nous présentons maintenant sous le nom de La Bota de Amontillado 95 « Navazos ».

Robe ambre pâle.

Au nez du cuir, noisette, caramel, sucrosité fine. Puis encore du tabac et sel de mine.

Bouche élégante et enrobée. Texture onctueuse et caramélisée, touché glissant. Derrière une acidité / salinité tranchante, qui met en exergue des amertumes boisées intenses.

Finale métallique sèche, saline et adhérente.

Vin n.11 - La Bota de Palo Cortado 121 "Navazos"

JB: La Bota de Palo Cortado 121 "Navazos" est la quatrième édition (les précédentes étant les numéros 52, 75 et 102) d'une contribution révolutionnaire au concept de palo cortado dans la région de Jerez, et le résultat de décennies d'expérience et de réflexion de la part d'Eduardo Ojeda. Ce palo cortado, malgré sa relative jeunesse, respecte les exigences strictes de pureté et de complexité que doit posséder chaque vin appartenant à cette noble catégorie.

Véritablement délicat et séduisant est doublement remarquable car issu d'un seul vignoble et d'un millésime unique : il provient d'une sélection de moûts issus de raisins récoltés en 2010 dans le Pago Miraflores La Baja, à Sanlúcar de Barrameda, de vieilles vignes (une parcelle de plus de 50 ans et une autre de plus de 80 ans) qui ont fourni tous les millésimes de notre La Bota de Florpower. Il a ensuite été vieilli en fûts de Sherry et en barriques presque entièrement remplis (a tocados) afin d'éviter une oxydation excessive. Pour cette saca, nous avons sélectionné le contenu de quelques barriques de 225 litres, sœurs de celles d'où provient l'édition n° 75, qui montraient un équilibre et une délicatesse exceptionnels.

Il s'agit bien sûr d'un vin fondamentalement oxydatif, qui n'a été exposé que légèrement et presque inévitablement à un vieillissement biologique dans les cuves où le moût attendait d'être fortifié jusqu'à 17,5% alc. avant d'être transféré dans les fûts de vieillissement. Même en l'absence presque totale de flor, ce vin présente la minéralité typique des vignobles côtiers de Sanlúcar d'où il provient.

Robe or riche - ambré.

Nez sur la pomme, caramel, orange, figue de barbarie. Élevage apparent, sur la vanille fine, whisky lactons. Cela s'intègre avec l'oxygénation.

Bouche intégrée, équilibrée, entre les fines amertumes, le boisé, la trame sapide, élégante.

Vin harmonieux, construit à la perfection. On y retrouve tout la même vibration que les Palo Cortado atteignant la sagesse de l'âge ?

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



LE REPAS

« Pan con tomate » basilique & shiso

Mesclun d'automne

Jambon bellota, sélection Carrasco

Colet - Navazos Brut Nature - base 2021, 30 mois sur lattes

Depuis 2007, une méthode traditionnelle sous l'appellation Penedès avec des vins de base provenant des vignobles de Colet. La touche méridionale se ressent lors de la seconde fermentation, et particulièrement dans l'utilisation de différents vins de dosage.

Il a bénéficié d'un vieillissement de 30 mois. Très sec, il ne contient pratiquement pas de sucre résiduel. La liqueur d'expédition contient une contribution méridionale, du Palo Cortado et Amontillado sélectionnés par Equipo Navazos.

Robe or pâle, à la mousse crémeuse et subtile

Le nez marie une base vineuse et fraîche avec une nuance "décadente", une patine ancienne apportée par le dosage au amontillado / palo cortado.

Bouche gourmande, fraîche, crémeuse soutenue par une acidité centrée.

La complexité aromatique permet de jouer autant la carte de l'apéro que celle d'un effervescent de repas.



MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



CONCLUSIONS ET REMERCIEMENTS

Une dégustation articulée, complexe, ardue même...selon l'un des amis présents "un chemin vers le Golgotha" !

Il était difficile de goûter à une telle diversité de vins dans l'ordre proposé sans perdre en focus.

Si par contre on suit le filon narratif que Jesús a souligné, la clé de la compréhension de Jerez réside dans le classement du produit, premièrement de par la provenance du fruit / la vigne, ensuite lors du pressurage (moût fleur / presse légère / jus de presse), et puis l'élevage du vin.

Selon le processus d'élevage qui peut durer de 5 à 80 ou plus ans, il s'agit d'un classement dynamique, un re-assement qui peut modifier la destination du vin au cours de sa vie, selon sa relation avec l'oxygène notamment.

La technique du classement par profile "organoleptique" a des racines historiques, datant de quand les vins étaient fermentés en fût (5-600l) et non pas en une masse commune.

Je vous laisse imaginer la diversité de résultats quand une récolte de 60'000 litres de moût qui est répartie en 1000 futs potentiellement destinés à la même cuvée, qui allaient chacun à son pas, dans une différente trajectoire...la seule manière d'orienter le produit vers une cuvée / solera appropriée résidait en ce classement évolutif !

Malgré les avancées technologiques ceci n'a pas changé et c'est dans ce milieu très humain que le "mystère" autour du Palo Cortado trouve ses origines.

On peut obtenir un Palo Cortado à partir d'un mout très fin initialement pensé pour un fino ou une manzanilla qui, au bout d'un temps "t" perd son voile et entame un parcours d'oxydation délibérée. Cela amène à des stades intermédiaires de classement pour vous donner un exemple comme celui qui suit:

Fino → Fino Amontillado → Palo Cortado ...au bout de 30-40 ans ou parfois jamais

Manzanilla → M. Pasada → Palo Cortado ...au bout de 30-40 ans ou parfois jamais

L'autre chemin est celui d'un oloroso, souvent issu de jus de presse, qui développe peu de glycérol (onctuosité - gras) et s'avère rester très élégant. Celui-ci pourrait être classé comme PC

Un troisième chemin, historiquement répandu était la convergence par le temps...beaucoup de temps 60-70-100 ans qui pouvaient faire converger un amontillado ou un oloroso et un très vieux Palo Cortado.

Le chemin entrepris par Equipo Navazos valorise la finesse de la provenance des moûts, un parcours limitant ou évitant l'élevage sous voile autant que l'oxydation délibérée (via de fût presque remplis à ras bord). Le résultat étant un vin oxydatif, extrêmement élégant, sans influence de la Flor, sans le glycérol d'un oloroso...donc un Palo Cortado voulu, qui montre ses traits distinctifs même au bout de 8-10 ans. Sans donc attendre un demi-siècle.

D'autres producteurs ne sont pas du même avis, ils préfèrent embrasser la philosophie du PC qui se manifeste "tout seul" et souhaitent que ce vin, si rare (0.4% de la production régionale), maintient son aura magique.

Le marché domestique ne consomme pas de ces vins...la conso se limite à du Fino / Manzanilla.

Cela achemine naturellement ces petites vers l'export, mais le marché est encore trop petit.

La capacité du consommateur de comprendre la production de Jerez encore trop limitée...

Comprendre la stylistique et la diversité de Jerez pose un frein à l'intéressement du consommateur.

La phrase de Joseph Roca, (3* Michelin Can Roca) " et si pour simplifier on disait:

L'amande pour le fino

La noisette pour l'amatillado

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch



La noix pour le oloroso
La figue sèche pour le grand PX de Montilla Moriles”

Un “simple” fruit pour préparer le consommateur a quoi s’attendre quand il achète une bouteille de tel ou tel vin ?

Certainement cela pourrait séduire les masses !

Pour l’instant, la direction entreprise par un minuscule producteur d’élite, est exactement la même que le marché champenois avec J. Selosse:

S’adresser au marché du super premium, délivrer avec transparence une origine, un savoir être.

Des vins de marque d’un côté (voir La Guita, Tio Pepe, etc.) et des vins mono-parcellaires issus d’un seul millésime ?

Ce chemin de premiumisation sera la clé pour revaloriser les vins de Jérez ?

Ce fut un moment d’exception, grâce a la présence et connaissance biblique de Jesus et à des vins hors norme, qui ne cessent de me séduire, gustativement et intellectuellement.

Une affaire à suivre donc et encore un autre monde a explorer...

Voici pourquoi, chers amis et lecteurs, le plus on apprend dans le monde du vin, le plus on s’aperçoit qu’on est des éternels débutants !

Vive Jérez et ses grands vins d’émotion, vive le partage des opinions et vive l’humilité !

Bien à vous,

Michele

MICHELE CAIMOTTO

Wine Rose Sàrl Chemin de l’Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch

