



Norrel Robertson - La Multa



Domaine	Norrel Robertson
Pays et région d'origine	Espagne - Aragon
Dénomination	Calatayud



Couleur	Rouge
Nom de la cuvée	La Multa
Millésime	2020
Cépages	100% Garnacha Tinta
Élevage	Élevage en cuves inox
Prix	8,00 € 7,70 € pour les recommandes



Histoire du Domaine

Après moultes recherches, le Master of Wine écossais Norrel Robertson (plus connu sous le titre « El EscocesVolante » et « M. Garnacha ») décida avec son épouse de revendre sa maison et d'investir dans ce petit domaine dans la province d'Aragon. Œnologue hors-pair, Norrel achète depuis longtemps les raisins de toutes petites parcelles, perdues dans les montagnes, là où seul le vent et le soleil viennent perturber la quiétude des très vieilles vignes d'altitude de la région. Pas de traitement des sols, pas d'utilisation de pesticides, fermentations sur levures indigènes uniquement.

Caractéristiques du vin

La robe est pourpre profonde. Le nez révèle des arômes primaires de framboise, de cerise noire et de prune, avec des notes complexes, concentrées de terre, d'épice et de cuir. En bouche, le vin est corsé, avec des tannins souples et fins, et une acidité bien équilibrée. D'abord sur le fruit, avant la finale souple et épicée. Idéal sur des plats typiques espagnol comme des tortillas, ou des viandes rouges.

Consommation et garde

A carafier 30 minutes avant de le boire. Buvez-le avant 2026.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Idéal sur des plats typiques espagnols comme des tortillas ou des viandes rouges.

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Reconnaître et traiter les principales maladies de la vigne (Partie III)

Mildiou, oïdium, phylloxéra... Ces noms de maladies vous disent sans doute quelque chose... Mais savez-vous de quoi il s'agit, comment les reconnaître et comment les traiter ? Reprenons ensemble les bases des 3 principales maladies !

Enfin La pourriture grise (*Botrytis cinerea*). Tantôt maladie redoutée, tantôt miracle de la vi(gn)e lorsqu'on recherche la pourriture noble dans le sauternais par exemple, le *botrytis cinerea* est le fait d'un champignon. Il touche la vigne, mais aussi d'autres végétaux comme les tomates ou les fraises par exemple. C'est une maladie très ancienne, connue depuis l'Antiquité et elle fait partie des maladies cryptogamiques les plus fréquentes pour la vigne. Elle diminue les rendements puisqu'elle fait pourrir les baies.

Ce champignon se développe avec l'humidité et des températures généralement comprises entre 16 et 25°, ainsi que la présence proche de source d'eau. Les blessures de la plante accroissent le risque de contamination (coupure, taille...).

Si toutes les parties de la vigne à l'exception des racines peuvent être touchées, cette maladie s'attaque en prédilection aux fruits, qui se recouvrent d'une sorte de pourriture grise et finissent par se flétrir, les baies pourrissent et brunissent et certaines tombent au sol. Cette maladie est surtout visible à partir de la véraison. Aux autres stades de développement de la vigne, la maladie peut aussi dessécher les bourgeons, provoquer la coulure des fleurs et le dépérissement des feuilles.

La lutte contre la pourriture grise allie actions prophylactiques et traitements curatifs. Pour ce qui du préventif, cela passe par exemple par un enherbement contrôlé (parfois uniquement dans l'entre-rangs pour réduire l'humidité sous le pied de vigne), un effeuillage précoce et modéré pour aérer les grappes et une réduction des apports d'azote. Pour le reste, les traitements actuels sont essentiellement chimiques : il s'agit là encore de la bouillie bordelaise. L'utilisation d'organismes vivants (bactéries, champignons...) et celle des stimulateurs naturels de la vigne est également à l'essai. Le traitement curatif consiste à limiter les dégâts et la prolifération de la maladie : les grappes atteintes doivent être coupées.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be