La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Lumière 2024
Muchada-Léclapart - 75 cl.



La cuvée Lumière est issue des meilleurs terroirs du domaine (La Platera, dans le Pago de Miraflores) et des plus vieilles vignes de Palomino (60 ans). C'est avec elle qu'on découvre vraiment toute la complexité et la minéralité du Palomino. Comment se fait-il qu'il nous ait fallu temps de temps pour nous apercevoir que ce cépage, en plus de produire de fantastiques sherrys, peur aussi nous offrir des blancs non mutés d'une si belle salinité!??

Vinification
Les rendements sont bas, entre 5.000 et 8.000 litres par hectare, ce qui est très inhabituel pour la région. La fermentation et l'élevage ont lieu en barriques bordelaises usagées. Pas de compromis, un minimum d'intervention et une dose minimale de sulfites. Ni filtration, ni stabilisation à froid avant l'embouteillage.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2026-2030
A boire jusqu'à : 2032

Servir
Important: Alejandro Muchada conseille de laisser reposer les bouteilles deux semaines après la livraison avant de les ouvrir. Une fois ouvert, ce vin évolue et devient encore plus complexe après quelques jours.

Commentaires de dégustation
La robe est scintillante, avec un léger trouble dans le verre. Le nez offre d'abord de beaux agrumes, suivis de formidables notes salines et minérales. Le vin s'ouvre encore à l'agitation, devient plus ample, ses arômes plus complexes, plus lumineux. Un vin d'une exceptionnelle pureté, long, salin et d'une belle vivacité. Le fleuron d'un grand terroir du Sherry!

Style de vin:
Atlantique, frais et gastronomique

Assemblage
Palomino

Région:
Andalucía

Appellation:
Sanlúcar de Barrameda

Domaine viticole:
Muchada-Léclapart

Biodynamie

Description du domaine

Quand un vigneron culte de la Champagne, David Léclapart, s'associe avec un vigneron andalou aux idées originales (Alejandro Muchada) pour mettre en valeur les meilleurs terroirs calcaires d'albariza, en Andalousie, le résultat ne peut être que magique. Les deux compères produisent des vins secs, non mutés, à partir du Palomino, qui, bien qu'il soit le cépage de base du sherry, reste sous-estimé en Espagne. Même nous avons été bluffés quand nous avons découvert leurs cuvées, d'une qualité et d'une complexité inattendues. Des vins originaux, au caractère atlantique et d'une belle minéralité.