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

Ikewen 2024
Bien de Altura - 75 cl.



Ikewen signifie « origine » en amazigh. Le terme « Amazigh » est aujourd'hui le nom le plus couramment utilisé pour désigner les peuples autochtones d'Afrique du Nord, autrefois souvent appelés Berbères. Les premiers habitants des îles Canaries avaient eux aussi des racines nord-africaines. À travers ce nom, Carmelo Peña rend hommage à sa famille et à toutes les personnes qui l'ont aidé à créer Bien de Altura. Ikewen est le vin de village de San Mateo, une région d'altitude de Gran Canaria où le projet de Bien de Altura a vu le jour. Le vin est un assemblage de plusieurs parcelles situées dans le nord-est de l'île, entre environ 1 100 et 1 460 mètres d'altitude.

Style de vin:
Atlantique, volcanique et minéral

Assemblage
Listán Negro (85%), Listán blanco, Listán Prieto, Vijariego blanco

Région:
Canarias

Appellation:
D.O.P. Islas Canarias - Gran Canaria

Domaine viticole:
Bien de Altura

Vinification
Le Listán Negro constitue la base, complété par du Listán Prieto et plusieurs cépages blancs locaux. Les vignes ont en moyenne environ 40 ans, mais certaines dépassent les 100 ans. Elles poussent sur des pentes très escarpées, aux sols volcaniques composés de sable, de limon, d'argile et de roche. Les raisins fermentent en grappes entières dans des cuves en acier inoxydable, avec 100 % des rafles. La macération dure environ cinq semaines. Carmelo Peña privilégie une extraction très douce. Pendant la fermentation, la masse de raisins est uniquement pressée délicatement à la main. Après un pressurage doux, le vin est élevé pendant environ un an. 85 % restent en cuve inox, tandis que 15 % mûrissent dans des fûts de chêne français usagés de 225 à 500 litres. Le vin se clarifie naturellement et est mis en bouteille sans filtration ni collage artificiel.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Optimum : 2026-2029
A boire jusqu'en : 2033

Servir
Servez légèrement rafraîchi, entre 14 et 16 °C. Laissez de préférence le vin s'aérer quelques instants dans le verre.

Commentaires de dégustation
Un nez subtil et très séduisant, marqué par la fraise, la violette et la cendre volcanique. Viennent ensuite des notes fraîches de menthe et d'herbes aromatiques, accompagnées d'épices, de poivre blanc et d'une légère touche de fer. En bouche, le vin est moyennement corsé, avec des tanins fins et une belle structure. La maturité est bien maîtrisée et le style frais est soutenu par un faible degré d'alcool. Un vin nuancé et équilibré, où le fruit, les herbes et l'origine volcanique se rejoignent harmonieusement.

Description du domaine

Bien de Altura est le projet viticole du vigneron Carmelo Peña Santana à Gran Canaria. Dans les vignobles d'altitude de San Mateo, il produit des vins frais et de caractère à partir de cépages locaux. Les vieilles vignes, les sols volcaniques et les différentes expositions des parcelles jouent un rôle central dans le style du domaine.