



**DD**

CLUB LES  
DOMAINES

Coto de Gomariz, Ribeiro (Galicien)

# Un nectar en bouteille de bouteille de verre



Il y a de cela 1000 ans, les vins du «Mille d'or du Ribeiro» jouissaient d'une réputation magique. Le Coto de Gomariz, avec ses crus cultivés sur un emplacement de choix et composés de variétés autochtones, tente de renouer avec cette époque, grâce à une sélection de vins pleins de caractère, de finesse et de tempérament. **Texte: Thomas Vaterlaus**

## Domaine Coto de Gomariz

La famille Carreiro a une longue histoire viticole dans la Valle del Avia. Mais c'est en 1979 que Ricardo Senior a décidé de restaurer les vignobles historiques en n'y plantant que des variétés autochtones. Les premiers vins vendus sous le label «Coto de Gomariz» l'ont été en 1989, et la nouvelle cave a été construite en 2002. Aujourd'hui, le domaine est dirigé par la deuxième génération de la famille Carreiro en la personne de Ricardo Junior. La surface du domaine a été étendue à 32 ha pour une production annuelle d'environ 200 000 bouteilles. Grâce à un partenariat avec l'équipe spécialisée en marketing durable d'Inma Pazos et Miguel Montoto, Coto de Gomariz est même devenu le vin le plus exporté du Ribeiro, avec plus de 50% de la production exportée dans plus de 25 pays.

Photo: Nelson Lopez Cerdeira

Ici, la magie est partout: dans l'eau, dans le vin, et même dans la musique folklorique, avec ses influences celtiques pour lesquelles la cornemuse (appelée ici «Gaita») n'est pas pour rien. La petite ville médiévale de Ribadavia offre presque tout ce que les visiteurs doivent découvrir en matière de terroir. Ajoutez à cela une visite à l'«heure bleue» des thermes Prexigueiro, là où l'Avia se jette dans le Minho, et vous vivrez un moment de pure magie: imaginez une petite forêt qui surplombe le fleuve, des bassins en pierre naturelle et de l'eau à presque 40 °C avec une forte teneur en fluor, en carbonate et en silicate qui détend les muscles et qui active le métabolisme... Ça fait rêver, non? Après un tel bain, on ne se demande plus en quoi le Ribeiro est une région extraordinaire.

De la petite métropole de Ribadavia, où, en plus de la viticulture, la fabrication de cercueils est une importante ressource économique, au domaine Coto de Gomariz, le trajet ne dure que 15 minutes. Ici, dans le «Mille d'or du Ribeiro», les conditions sont idéales: les vignes poussent sur des pentes, dans des sols riches en argile et avec différentes teneurs en granite et en ardoise. Et c'est pour cela que la famille Carreiro a décidé d'y fonder un domaine viticole de qualité, qu'elle entretient depuis deux générations. Le tout avec un soupçon de culture sud-américaine. La Galice est la région d'Espagne qui compte le plus d'émigrés, et d'ailleurs Ricardo Carreiro Ameijeiras, le père du propriétaire actuel, est lui-même parti au Venezuela

dans les années 1960. «Caco», comme l'appelaient ses amis, a d'abord été comptable dans une station-service avant de monter sa propre chaîne avec ses partenaires. C'est également là, loin de son pays, qu'il a rencontré sa future femme, Maria Alvarez, sans grande surprise également galicienne, et dont la famille était dans l'industrie du vin dans la Ribeira Sacra. Au début des années 1970, Maria Alvarez rentre en Espagne avec ses deux enfants en bas âge, et s'installe à Madrid. Son mari, quant à lui, fait des allers-retours entre les deux continents, il travaille à Madrid et en Galice, principalement dans le secteur de l'immobilier et de la construction. La famille passe toutes ses vacances dans son village d'origine, Gomariz, où elle possède un vignoble.

### Back to the Roots!

Comme pour beaucoup d'émigrés galiciens, Ricardo Carreiro a toujours eu un lien étroit avec sa région d'origine. Avec le temps, il s'est donné comme projet de renouer avec l'âge d'or de la culture viticole et de faire des vins du Ribeiro les plus réputés en Espagne. La région a connu son apogée à la fin du Moyen-Âge grâce aux moines cisterciens et bénédictins, qui y ont développé la viticulture. Les murs du monastère, de l'église et de la chapelle existent toujours aujourd'hui. Déjà au 10<sup>e</sup> siècle, la région était surnommée «Milla de Oro del Ribeiro», le «Mille d'or du Ribeiro», en raison de la qualité des vins qui y étaient produits. Christophe Colomb en a même embarqué une grande quan-

## Les vins de l'offre

### Les vins du colis Club

#### **Gomariz X Blanco 2019 DO Ribeiro** Entre 2021 et 2025

Sélection d'Albariño (95%) et de Treixadura cultivés sur des sols schisteux. Arôme subtil d'agrumes et de pêche, avec des notes de cire et de minéraux (graphite). Expressif, mais linéaire au palais, porté par une légère acidité.

**Mariage:** poisson grillé, fruits de mer, risotto aux champignons, fromages à pâte molle.

#### **Abadía de Gomariz Tinto 2015 DO Ribeiro**

Entre 2021 et 2025

Assemblage de variétés autochtones: Sousón, Brancellao, Ferrol et Mencia. Baies sauvages bien mûres, notes de cerise et de noyau de cerise, une pointe de poivre. Bien tissé au palais, tanins fins et acidité rafraîchissante.

**Mariage:** volaille, viande grillée, quiches au fromage ou aux légumes, tapas ou mezze, poulpe, fromages à pâte dure.

#### **VX 9 Cuvée Caco Tinto 2015 Produto de España**

Entre 2021 et 2027

Meilleure sélection de 6 variétés autochtones, mises à maturation 20 mois dans des fûts en chêne français et américain. Baies foncées, réglisse, aspérule, notes fumées et de thé. Puissant au palais, complexe, légèrement fruité et douce acidité bien présente.

**Mariage:** plats de viande traditionnels (agneau ou foie de veau, par exemple), ragoûts aux champignons, fromages à pâte dure affinés.

tité sur sa caravelle, la Santa Maria, lors de son départ en août 1492, deux mois avant de découvrir l'Amérique. Le vin a cependant vu sa renommée ternie après la crise du Phylloxéra, quand on a remplacé les variétés autochtones par d'autres, comme le Palomino ou le Garnacha Tintorera (alicante Bouschet), plus résistantes et avec un meilleur rendement.

Mais pour Ricardo Carreiro, la solution n'était pas là. En 1979, il s'est lancé dans la restauration du vignoble historique d'environ 3 ha «O Figueiral», dont on savait qu'il était déjà cultivé au 12e siècle. Il a sélectionné 12 variétés autochtones à replanter, parmi lesquelles le Treixadura, le Lado, l'Albariño, le Dona Blanca et le Torrontés. Et regardez au-

jourd'hui: le potentiel exceptionnel de cette parcelle s'est vite dévoilé. En effet, les sols riches en argile et une forte teneur en ardoise donnent des vins à la fois minéraux et résistants, avec une acidité prononcée et un pH bas. «O Figueiral» a été la première pierre au domaine, mais il a fallu attendre 1989 pour que les premiers vins embouteillés sous le label «Coto de Gomariz» voient le jour. Et une grande partie de la croissance du vignoble est due à Ricardo Carreiro Junior, le fils de «Caco». D'abord ingénieur dans le bâtiment, il a fini par suivre son père dans son rêve de fonder un domaine à partir du vignoble familial. Au décès de son père, en 2009, «Coto de Gomariz» faisait déjà partie des vignobles emblématiques de la région et proposait 8 vins de terroir indépendants.

Ces dernières années, Ricardo Carreiro (dont il est d'ailleurs fait référence comme un

«chef indien» sur le site Web du domaine) et son viticulteur Xosé Lois Sebio ont bien affirmé le concept. Pour eux, la clé pour un vin de terroir indépendant et toujours élégant, c'est le mélange entre les différentes variétés, l'implantation historique et les méthodes de culture biologiques. Et bien que l'AOP Ribeiro propose une grande majorité de vins blancs (environ 90%), Coto de Gomariz surprend en proposant de plus en plus de vins rouges, comme l'Abadía de Gomariz ou le XV Caco. Les crus

de rouge, principalement produits à partir de variétés autochtones comme le Sousón, le Brancellao, le Ferrol, le Caiño Longo, le Carabuñeira ou encore le Mencia, et sur des années, étape par étape, marient une certaine

abondance complexe et une élégance presque bourguignonne. Par ailleurs, dans la Valle del Avia, où la famille Carreiro est installée depuis des générations, on peut ressentir toute la spiritualité du Ribeiro. En effet, on y retrouve des monastères et des petites églises typiques de l'époque romane ainsi que des sources chaudes. On peut aussi y découvrir la Pena Corneira, majestueux rocher qui surplombe la vallée telle une corne rocheuse qui pointe vers les cieux. Le petit village voisin d'O Carballiño est considéré comme la capitale de la cuisine du poulpe. La recette classique, appelée «Pulpo a Feira», veut que le poulpe soit cuit dans l'eau salée, puis coupé en tranches et servi tiède, avec de l'huile d'olive, du gros sel, du paprika et des pommes de terre. Le vin rouge Abadía de Gomariz est parfait en accompagnement de ce plat typique.

## «Christophe Colomb avait déjà du vin du Ribeiro à bord, à l'époque où il a découvert l'Amérique.»



### Profitez de nos découvertes!

Devenez membre du Club les Domaines. L'équipe des rédacteurs de VINUM est toujours par monts et par vaux pour découvrir les régions et domaines viticoles et déguster des vins uniques. Nous sélectionnons les meilleurs et vous concoctons, 6 fois par an et en collaboration avec les viticulteurs, des colis contenant trois vins d'exception que nous vous livrons chez vous. À cela, nous ajoutons des récits de l'histoire de la région et de ses habitants, et quelques idées de voyage. Tout cela pour que vous n'ayez plus qu'à préparer votre prochain séjour, verre de vin à la main, ou vous permettre de vous évader par la pensée, à la découverte des plus belles régions viticoles du monde. Laissez-vous succomber à la tentation. Venez découvrir avec nous les meilleurs vignobles du monde et commandez votre envoi sur:

[www.clublesdomaines.com](http://www.clublesdomaines.com)

## Bon plan

**Termas Prexigueiro, 32418 Ribadavia**  
**[www.termasprexigueiro.com](http://www.termasprexigueiro.com)**

Tandis que les vins du Ribeiro guérissent de l'intérieur, cette eau minérale et chaude guérit de l'extérieur. Les Termas Prexigueiro sont idéalement situés entre les arbres et les rochers, sur le fleuve Minho. On peut s'y détendre à la belle étoile, dans des bassins en roche naturelle, et ce jusqu'à 23 heures.

**Plus d'idées voyage dans le colis Club.**



**D'anciennes variétés galiciennes, une culture biologique et un emplacement historique: les ingrédients clés pour des vins de terroir élégants et vivants.**