

Espagne
Priorat



L'Ermita 2016

Pas simple de suivre l'Ermita sur les millésimes 2013, 2014, 2015. Mais 2016 fut une année bénie des dieux en Espagne. Couleur violacée profonde. Le nez est très parfumé sur la violette, les fruits noirs. Le vin à un côté agrume, pamplemousse et orange sanguine. La bouche est minérale, sur le graphite et sur les fruits noirs. S'il n'a peut-être pas tout à fait la majestueuse harmonie du 2013, il possède plus de fraîcheur. Un grand vin de méditation dans un style plus européen que le 2013.

Informations Techniques

Cépages	85% Grenache, 14% Carignan, 1% Cépages Blancs (Grenache Blanche, Macabeu, PX),
Appellation	DOQ Priorat
Altitude	350 à 430 m
Vignobles	Ermita
Climat	Méditerranéen
Irrigation	Non
Age des vignes	77 à 106 ans
Densité de plantation	4 600 Pieds / Ha
Rendements	10,71 Hl/Ha
Sol	States d'ardoise (Licorell) de l'aire Paléozoïque
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Ergappage, fermentation en cuves bois. Macération de 40 jours. Fermentation malolactique en barriques.
Elevage	15 mois en barriques (bocoi) et foudres. Non-filtré, non-collé.
Alcool	14,50%
Acidité	5,8 g/l
Ph	3,22
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	1 350 Bouteilles

A
L
V
A
R
O

P
A
L
A
C
I
O
S



Sélection Olivier Poussier

97-100 R. Parker – Wine Advocate
97 / 100 J. Suckling

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses
Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Alvaro Palacios
GRATALLOPS



Priorat

A 70 km au sud de Barcelone en Catalogne, à une altitude variant entre 100 et 700 m au dessus de la mer, le Priorat est une région volcanique composée d'un sol d'ardoise noire. Le climat est extrême avec des étés chauds et secs et des hivers froids, ce qui expose les vignobles à des risques de gel et de sécheresse occasionnels. Les rendements sont très bas et rendus encore plus difficiles par les terrains très pentus, ne permettant pas la mécanisation des récoltes. Les premières productions remontent au XIIème siècle, les vignobles étaient alors cultivés par les moines de l'Opus Dei mais ils furent expropriés par l'état et les petits exploitants en 1835. La Grenache est le cépage prédominant et présent dans presque tous les anciens vignobles. Sont aussi cultivés, le carignan, puis des cépages plus classiques comme le cabernet sauvignon, le merlot ou la syrah.

Alvaro Palacios

Alvaro Palacios, "le vinificateur le plus sensationnel d'Espagne" selon le Wine Spectator, créa ce domaine en 1989 non loin de Gratallops. Après ses études d'œnologie à Bordeaux, il était censé retourner au domaine familial en Rioja mais contre le souhait de son père, il décida de tenter sa chance dans le Priorat, région alors peu prisée pour le vin, et très difficile d'accès du fait de ses pentes abruptes. Son dynamisme profita à son vignoble, ainsi qu'à la région entière, tant ses vins furent récompensés tout au long de son parcours. Véritable pionnier, c'est avec patience et passion qu'il révolutionna le panorama vinicole espagnol.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr