

L

R

0

P

L

VALADE & TRANSANDINE Vignobles du monde

Espagne **Priorat**





91 / 100 R. Parker – Wine Advocate 94 / 100 J. Suckling







Camins del Priorat 2019

Le millésime 2019 a été particulièrement chaud et sec, cependant les vins conservent une grande finesse. La couleur est pourpre. Le nez est riche, sur les fruits noirs, la cerise et la mûre avec des nuances de garrigue et d'épices. La bouche est ample, riche mais sans lourdeurs et l'ensemble finit sur les épices orientales. Une bonne introduction aux vins du Priorat..

Informations Techniques

Cépages 35% Grenache, 11% Carignan, 24% Syrah,

17% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 3%

autres.

Appellation DOQ Priorat Altitude 350 - 700 m

Assemblage de 8 villages autour de Vignobles

Climat Méditerannéen, 280 mm de précipitations

Age des vignes 12 à 42 ans Rendements 25 Hl/Ha

Sol Strates d'ardoise (Licorell).

Culture Raisonnée

Vinification Vendanges Manuelles, levures indigènes.

> Egrappage, fermentation en cuves Inox, foudres et cuves béton. Macération entre 20

et 30 jours.

Elevage 4 à 6 mois en barriques et foudres. Vin collé et

filtré.

Alcool 14,50% Acidité 4,8 g/lPh 3,51 Sucre Résiduel < 3 g/l

Durée de garde 3 à 6 ans T° de service 16 - 18 °C

Production 230 000 Bouteilles, 2 000 Magnums

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









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 dans la région du Priorat. 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 cette 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.

