

R

P

# VALADE & TRANSANDINE Vignobles du monde

# Espagne **Priorat**





97+ R. Parker – Wine Advocate 96 / 100 J. Suckling







# Les Aubaguetes 2018

"auba" veut dire ombre en catalan et Álvaro Palacios nous fait remarquer que les meilleurs Priorats étaient plantés à l'ombre et les raisins de ce vignoble rentraient dans les assemblages des Terrasses avant que le domaine ne décide de le mettre en bouteille sous le nom de la parcelle. Robe pourpre sombre. Nez séducteur de mûres et d'arômes floraux. Intense aussi en bouche avec des saveurs de fruits noirs et de myrtille du Samsó. Un vin de grande densité mais que le côté séducteur rend déjà attrayant.

## Informations Techniques

Cépages 71% Grenache, 28% Carignan, 1% Cépages

Blancs (Grenache Blanche, Macabeu, PX)

Appellation DOQ Priorat Altitude 220 à 288 m

Vignobles Les Aubaguetes, 1,79 Ha, orienté nord.

Climat Méditerranéen

Age des vignes 118 ans

3 900 Pieds / Ha Densité de plantation Rendements 12,57 Hl/Ha

States d'ardoise (Licorell) de l'aire Paléozoique Sol

Culture Raisonnée

Vinification Vendanges manuelles (17 octobre), levures

> indigènes. Ergappage, fermentation en cuves bois. Macération de 55 jours. Fermentation

malolactique en barriques.

14 mois en barriques (bocoi) et foudres. Vin Elevage

non-filtré, non-collé.

14,50% Alcool Acidité 5,28 g/lPh 3,36 Sucre Résiduel < 3 g/l

Plus de 10 ans Durée de garde T° de service 16 - 18 °C

Production 2 225 Bouteilles, 52 Magnums, 11 Doubles

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. 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.

