

Espagne  
Priorat



## Les Aubaguetes 2021

Robe pourpre sombre. Le nez, séducteur, évoque des mûres et des arômes floraux, rehaussé par la complexité des vignes centenaires. Intense également en bouche, il offre des saveurs de fruits noirs et de myrtille du Samsó, complétées par des notes de fruits rouges plus prononcées, rappelant la framboise sauvage et la canneberge, typiques de ce millésime. Un vin de grande densité, mais dont le côté séducteur est déjà attrayant, avec une structure précise et éthérée. La finale est longue et minérale, portée par des tanins fins et poudreux. À la fois puissant et élégant, ce vin est un exemple parfait de l'équilibre entre tradition et innovation dans le monde du vin

## Informations Techniques

Cépages	71% Grenache, 28% Carignan, 1% Cépages Blancs (Grenache Blanche, Macabeu, PX)
Région	Priorat
Appellation	DOQ Priorat
Altitude	220 à 288 m
Vignobles	Aubaguetes, 1,79 Ha, orienté nord.
Climat	Méditerranéen, influence de la mer méditerranéenne
Irrigation	Non
Age des vignes	121 ans
Densité de plantation	3 900 Pieds / Ha, taille gobelet
Rendements	6,14 Hl/Ha
Sol	States d'ardoise (Licorell) de l'aire Paléozoïque
Culture	Raisonnée
Vinification	Vendanges manuelles (4 octobre), levures indigènes. Ergappage partiel, fermentation en cuves bois. Macération de 48 jours. Fermentation malolactique en barriques.
Elevage	12 mois en barriques (bocoi) et foudres. Vin non-filtré, non-collé.
Alcool	14,00%
Acidité	5,12 g/l
Ph	3,45
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	1297 bouteilles

A  
L  
V  
A  
R  
O  
  
P  
A  
L  
A  
C  
I  
O  
S



*Sélection Vignoble du Monde*

96-98/100 R. Parker - Wine Advocate

« 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](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



## Priorat

A 70 km au sud de Barcelone en Catalogne, à une altitude variante 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 XII<sup>ème</sup> 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.



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

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)