



ARTADI

Espagne



artadi.com

Artadi Viñas de Gain 2019

HISTOIRE :

Voici un domaine qui symbolise le renouveau d'une appellation, qui n'est rien moins que la plus iconique d'Espagne. Juan Carlos López de Lacalle fonde en 1981, en faisant le choix de produire des cuvées parcellaires à base de vieilles vignes de Tempranillo, Artadi rompt avec les règles de la classification du Rioja, qui consiste à classer le prix du vin selon la durée d'élevage. A la place tous les vins sont des crus de quelques hectares entre le village de Laguardia et El Villar : De vrais petits jardins aux vignes centenaires ou l'exceptionnel terroir et ses variations de sol (calcaire, sable et limon), d'altitude et de côtes s'exprime avec une incroyable transparence. Les critiques reconnaissent rapidement Artadi comme l'un des meilleurs domaines de la Rioja, n'en déplaise aux responsables de l'appellation qui lui refuse de faire des vins parcellaires. Artadi quittera la Rioja en 2016, une première en 90 ans, pour créer l'appellation Alava (la province du Pays basque). La Rioja donnera finalement raison à la famille en 2019 en créant les Viñedos Singulares (vignobles uniques).

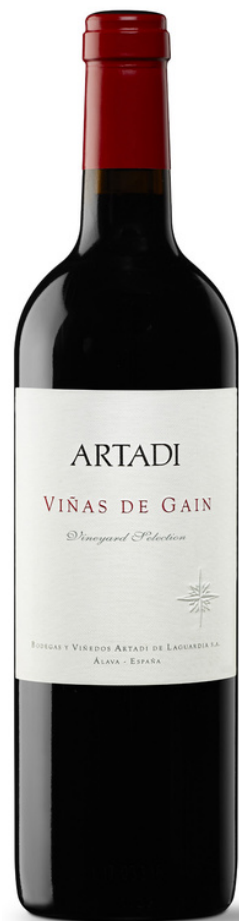
APPELLATION : Rioja
CÉPAGE : 100% Tempranillo
TERROIR : Sols argilo-calcaires sableux
RÉGION : Rioja
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5 %

ELEVAGE :

Fermentation en cuves inox. Elevé pendant 9 mois en fûts de chêne.

CONSERVATION ET SERVICE :

Température optimale de service : entre 15 et 17°C



NOTES AROMATIQUES :

James Suckling 94/100
Robert Parker (Luis Gutiérrez) 92/100
Provenant des différents vignobles de Laguardia et Elvillar entre 450 et 700 mètres d'altitude.

2019 est une année avec de petits rendements et un style concentré. Mais le profil reste équilibré, avec des tannins juteux. C'est toujours un très bon rapport qualité-prix au sein de la gamme Artadi.

ACCORDS :

Viandes rouges, Grillades, Fromages

