



ARTADI

Espagne



artadi.com

Artadi

La Poza de Ballesteros 2021

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 Artadi en 1981. En faisant le choix de produire des cuvées parcellaires à base de vieilles vignes de Tempranillo, il rompt avec les règles de la classification du Rioja, qui consiste à classer les vins selon la durée d'élevage. Ses vins sont des crus de quelques hectares situés entre le village de Laguardia et El Villar : Des vignes centenaires où l'exceptionnel terroir et les variations de sol (calcaire, sable et limon), d'altitude et de côtes s'expriment 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 refusent ses vins parcellaires. Artadi quittera la DOC Rioja en 2016 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 9 mois en fûts de chêne de 500l.

SERVICE :
Température optimale de service :
entre 15 et 17°C
A boire entre 2024 et 2029



DEGUSTATION :

James Suckling : 99/100
Robert Parker (Luis Gutiérrez) : 93/95
"La Poza est généralement le vin le plus accessible jeune. Un peu marqué par le boisé, mais rond et juteux, ouvert et expressif. Généreux avec une bonne fraîcheur et une certaine austérité. 2021 pourrait être similaire à 2015 : précis et fruité, mais avec des tanins présents et structurés."

ACCORDS :

Porc noir du bigorre aux griottines,
cailles au lard, côtes d'agneau panées
au romarin

