



ARTADI

Espagne



artadi.com

Artadi San Lazaro 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 ALCOLIQUE : 14.5 %

ELEVAGE :
Fermentation en cuves inox.
Elevé 9 mois en fûts de chêne de 500l.

JSERVICE :
Température de service : 15 - 17°C
A boire entre 2024 et 2032



DÉGUSTATION :

James Suckling : 96/100
Robert Parker (Luis Gutiérrez) : 96/98
"Tempranillo issu d'une parcelle de 1,62 hectares plantés en 1956 sur des sols riches en calcaire et sable. Un peu plus puissant en 2021, le vin est structuré, il a de la profondeur et des tanins, une bonne maturité mais sans excès. "

ACCORDS :

Cochon de lait grillé et morcilla (boudin noir Espagnol), manchego, navarin d'agneau

