



SINDICAT LA FIGUERA

Espagne



Sara y Rene Viticultors Sindicat la Figuera 2022

HISTOIRE :

Certains des meilleurs vins d'Espagne proviennent d'une région qui n'existait pas sur les cartes de vins il y a 40 ans et qui reste encore aujourd'hui à peine connue du grand public. Le Priorat tire son nom du prieuré établi par des chartreux arrivés de Provence au 12ème siècle, apportant des vignes de Grenache et Carignan avec eux. C'est une région accidentée, isolée et dépeuplée. Il a fallu du génie lorsqu'en 1979 René Barbier découvre seul le potentiel de ces vignes près-phylloxérique sur ces pentes raides d'ardoise ocre (Ilicorella). René Barbier convint quatre amis (Alvaro Palacios, Daphne Glorian, José Luiz Pérez et Carles Pastrana) à le rejoindre dans une petite cave troglodite du village de Gratallops. Ils produisirent leur propre vin, travaillant en collectif pour créer des vins d'une intensité exceptionnelle. Poussé par cette réussite, il y a aujourd'hui plus d'une centaine de domaines au Priorat. René Barbier est aujourd'hui accompagné de son fils René et belle-fille Sara Perez, ils produisent des vins d'altitude allant de la région voisine du Montsant (calcaire) au Priorat (ardoise). Ils travaillent en agriculture biologique et biodynamique, produisant des vins de garde à la personnalité démesurée!

APPELLATION : Montsant
CÉPAGE : Garnache
TERROIR : Calcaire 600m d'altitude
VILLAGE : La Figuera
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %

ELEVAGE :

Fermentation avec une courte macération dans des cuves en béton

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 4 ans
Température de service : 13 - 15°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Une Grenache d'altitude, non boisée, de caractère juteux et honnête, produite de manière très simple et traditionnelle. 2022 a été un millésime chaud et sec. Au nez le vin est parfumé, avec des arômes de fraise, cerise, poivre blanc, menthe et herbes fraîches. En bouche, c'est un style fluide et direct, avec des tanins fins et des saveurs nettes et concentrées. 60 000 bouteilles, la mise en août 2023.

ACCORDS :

Pain aux olives, caillette de porc et un tian de légumes, penne à la provençale, fondant de veau au thym

