ARTADI

Espagne

artadi.com

Artadi

Viña El Pisón 2022

HISTOIRE :

Voici un domaine qui symbolise le renouveau de l'appellation 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 côteaux 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 refusent d'agréer ses vins parcellaires. Artadi quittera la DOC Rioja en 2016 pour créer l'appellation Alava (du nom de 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 : Sol limono-argileux, 540m d'altitude
RÉGION : Rioja
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5 %

ELEVAGE :

10 mois en demi-muids de 600 litres français et autrichiens, puis 6 mois d'élevage en foudres.

SERVICE ET CONSERVATION :

Température de service : 15 - 17°C
Capacité de garde : 8 ans

NOTE PRESSE :

Robert Parker : 95-97 /100

NOTE DE DÉGUSTATION :

"Viña El Pisón 2022 se montre expressif, aromatique et ouvert.
Il présente de beaux arômes de fruits rouges et de fleurs, et se révèle plus doux et accessible que le millésime 2021.
On y trouve finesse et élégance."
Robert Parker (Luis Gutiérrez)

ACCORDS :

Escalope d'agneau grillée sur sarments de vigne, faisan chasseur, pigeonneau rôti au jus truffé.

VINS DU MONDE