



artadi.com



ARTADI

Espagne



Artadi La Hoya 2022

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 issus de 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 %

ELEVAGE :

Le vin a passé deux hivers en fût, d'abord en barriques de 500 à 600 litres, puis en foudres

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : plus de 10 ans
Température de service : 16°C

NOTES PRESSE :

James Suckling : 95/100
Robert Parker : 94/100

NOTES DE DEGUSTATION :

"Au nez, ce vin offre une aromatique expressive et florale, avec des notes de baies, pétales de rose, minérale, ainsi que des touches de fruits bleus mûrs et de baies de goji. La bouche est ronde, harmonieuse et ouverte, avec une texture juteuse et des tanins crayeux, soutenue par une sensation iodée et minérale."

ACCORDS :

Cuissot de marcassin rôti, curry d'agneau à la cardamome, lasagne d'aubergines

