



artadi.com



ARTADI

Espagne



Artadi

La Poza de Ballesteros 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 : 14.5 %

ELEVAGE :
9 mois en fûts de chêne

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



NOTES PRESSE :

James Suckling : 97/100

Robert Parker : 94+ /100

DEGUSTATION :

“Une pureté saisissante, une précision et une profondeur remarquables, avec une touche de poivre blanc qui vient relever les notes minérales, de violette et de fruits bleus. Le vin est à la fois subtil et profond, avec des tanins crayeux qui apportent tension et verticalité. La finale est vraiment longue et immaculée.”

4000 bouteilles produites

Zekun Shuai - James Suckling

ACCORDS :

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

