



artadi.com



ARTADI

Espagne



Artadi San Lázaro 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 : 9 ans

NOTE PRESSE :

Robert Parker : 97/100
James Suckling : 97/100

DÉGUSTATION :

"Des arômes de violette, de minéraux et de myrtille s'échappent du verre, accompagnés d'une abondance de tanins crayeux et délicats. Ce vin est vraiment vibrant et lumineux, faisant preuve de précision, de longueur, d'un équilibre remarquable et d'une concentration sans effort."
4000 bouteilles produites
Zekun Shuai - James Suckling

ACCORDS :

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

