



**SINDICAT LA FIGUERA**

**Espagne**



## Sara y Rene Viticultors

### Sindicat la Figuera 2023

#### HISTOIRE :

Sindicat La Figuera est produit dans le petit village de La Figuera, au cœur de l'appellation Montsant, en Catalogne. À l'image de son étiquette, inchangée depuis les années 1970, Sindicat incarne la tradition d'un village, de sa coopérative et de ses vieilles vignes de grenache d'altitude. Mais c'est aussi une histoire de transformation : en 2016, six derniers viticulteurs du village ont décidé de s'unir avec de deux figures majeures du vignoble catalan, René Barbier fils (Clos Mogador) et Sara Pérez (Mas Martinet). Leur objectif est de préserver le patrimoine viticole et de redonner toute sa notoriété à ce spectaculaire terroir de grenache.

Les sols calcaires et argilo-calcaires, associés à un climat frais et ventilé, offrent des conditions idéales pour produire des grenaches élégants, intenses et gourmands, avec une fraîcheur naturelle et une intensité aromatique qui les distinguent d'autres régions.

Le millésime 2023 a été marqué par une sécheresse extrême ! Sur les terroirs les plus touchés, les sols se sont asséchés et craquelés, entraînant la perte de nombreuses vignes. Malgré un contexte difficile, Sara et René signent une nouvelle fois un vin remarquable et élégant.

**APPELLATION :** Montsant  
**CÉPAGE :** Grenache  
**TERROIR :** Argilo-calcaire  
**ALTITUDE :** 500m  
**VILLAGE :** La Figuera  
**DEGRÉ ALCOLIQUE :** 14,5 %

#### ELEVAGE :

Fermentation avec une courte macération dans des cuves en béton

#### CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans  
Température de service : 13 - 15°C



#### NOTE PRESSE :

Robert Parker : 91+/100

#### NOTE DE DÉGUSTATION :

Une robe rouge rubis limpide. Un nez marqué par des arômes de romarin, de fraise, de framboise, de violette, de thé noir et de poivre blanc. La bouche, concentrée et juteuse, révèle des tanins très fins et s'étire sur une belle longueur. C'est un vin expressif, reflet d'une année solaire et exigeante.

#### ACCORDS :

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