



Terroir al Límit

Terroir Historic Negre 2023

HISTOIRE :

Fondé en 2001 par Eben Sadie, Dominik Huber et Jaume Sabaté, Terroir al Límit s'établit près de Torroja, au cœur du Priorat. Le domaine défend l'expression la plus pure du terroir, travaillant des parcelles d'altitude aux terrasses abruptes, issues de vieilles vignes, parfois centenaires, aux rendements infimes. Dominik Huber s'entoure de Carles Ferré à la vigne, avec une approche artisanale et manuelle, un respect absolu de la plante et un vignoble conduit en biodynamie. En cave, la vinification se fait majoritairement en grappes entières, dans des cuves tronconiques aux fermentations lentes et extractions douces. Tatjana Peceric y œuvre, consolidant une équipe dédiée à l'expression authentique du Priorat.

La cuvée Terroir Històric est issue d'un assemblage de raisins issus des villages historiques du Priorat, produits en partenariat avec des petits viticulteurs partageant la même exigence. L'année 2023, très sèche et marquée par des vendanges précoces, a donné de faibles rendements, mais les vignes conduites en bio et biodynamie ont bien résisté.

APPELLATION : Priorat
CÉPAGES : 75 % Grenache Noir
25 % Carignan
AGE DES VIGNES : 15 à 30 ans
TERROIR : Argile, schiste, alluvion et granite
ALTITUDE : 350 à 600m
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14%
VILLAGES : Poboleda, La Morera, Torroja

ELEVAGE :
Fermentation 2 semaines en grappes entières, puis élevage de 6 mois en cuve inox.
30 000 bouteilles produites (mise mai 2024)

CONSERVATION ET SERVICE :
Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 15 - 17°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

Une robe rubis brillante aux reflets violets. Le nez mêle cerise fraîche, grenade, garrigue et une minéralité fumée typique du Priorat. En bouche, l'attaque est souple et juteuse, portée par une fraîcheur naturelle. Le milieu de bouche révèle une matière fine, des tanins délicats et une tension qui étire le vin. La finale, nette et légèrement saline, dans un style vibrant et accessible.

ACCORDS :

Charcuterie fine, thon grillé, pâtes à la tomate et au basilic, poulet rôti aux herbes, agneau grillé au romarin

