



**SINDICAT LA FIGUERA**

**Espagne**



## Sara y René Barbier

### Sindicat la Figuera 2024

#### 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, les 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. La Figuera est réputée pour donner des grenaches florales et aériennes, très différentes des profils solaires du Priorat. À Montsant, 2024 se caractérise par une maturation régulière sous des températures modérées, avec une bonne préservation de l'acidité, notamment dans les secteurs d'altitude comme La Figuera, donnant des vins frais et précis.

<b>APPELLATION :</b>	Montsant
<b>CÉPAGE :</b>	Grenache
<b>TERROIR :</b>	Argilo-calcaire Vignes 30 à 70 ans, en gobelet
<b>ALTITUDE :</b>	450 à 550 m
<b>VILLAGE :</b>	La Figuera
<b>DEGRÉ ALCOOLIQUE :</b>	14 %

#### ELEVAGE :

Fermentation avec une courte macération dans des cuves en béton, puis élevage 8 mois en cuves béton

#### CONSERVATION ET SERVICE :

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



#### NOTE DE DÉGUSTATION :

Le nez s'ouvre sur une fraîcheur lumineuse de fraise juste cueillie et de groseille, mêlée à des fleurs sauvages et un léger sous-bois, relevés d'une subtile touche saline. En bouche, le vin glisse avec une grande fluidité : fruits rouges croquants – grenade et fraise –, fines herbes méditerranéennes, tanins souples et délicats. La finale, fraîche et persistante, se prolonge sur des accents d'agrumes et de violette. Conçu pour le plaisir immédiat plutôt que pour la puissance ou la longue garde, ce vin constitue une excellente porte d'entrée vers le Montsant et l'univers sensible de la famille Barbier.

#### ACCORDS :

Tomates anciennes, burrata, huile d'olive et fleur de sel, Pissaladière tiède, Légumes grillés au feu de bois (aubergine, poivron, courgette), Poulet rôti au citron et aux herbes Brochettes de boulettes d'agneau aux herbes

