



SARA I RENÉ
VITICULTORS

GRATALLOPS

Espagne



Sara y Rene Viticultors Partida Bellvisos Blanc 2018

HISTOIRE :

Sara Pérez et René Barbier produisent des vins dans les régions montagneuses du Priorat (aux sols d'ardoise) et du Montsant (sols calcaire). Ils font partie de cette nouvelle vague de vigneron talentueux qui revisitent les grands terroirs du pays. Dans son livre "Les nouveaux vigneron", Luis Gutiérrez (de l'équipe de Robert Parker) place Sara et René parmi les 20 plus grands vigneron Espagnols. Sara Pérez est la fille de José Luis Pérez, le vigneron de Mas Martinet, et René Barbier le fils de René Barbier du Clos Mogador. Pour ce couple de vigneron, le futur naît du passé. En 2000, ils achètent une parcelle dans le village Gratallops, des vieilles vignes préphylloxériques à l'abandon. « Partida Bellvisos » est un vignoble de 4ha abandonné depuis plus de 30 ans ! Commence alors le travail titanesque de réhabilitation en reprenant le labour à la mule et la culture en agriculture biologique. En 2001, ils découvrent une autre parcelle de vieilles vignes, et choisissent de s'entourer de 6 amis pour l'acquérir. Ainsi est née « La Viña del Vuit » ("vuit" signifie "huit" en Catalan). Sara et René produisent des vins vivants, flamboyants, d'une grande finesse et à la personnalité démesurée !

APPELLATION : DOQ Priorat
CÉPAGE : Garnacha Blanca, Trepat
Blanco et Viura (Macabeo)
TERROIR : Llicorella (ardoise), 350m
d'altitude
VILLAGE : Gratallops
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14 %

ELEVAGE :

Fermenté en amphores de 380 litres, avec rafles et peaux macérées pendant un mois. Elevé dans un demi-muid autrichien de 600L pendant 9 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 4 ans
Température de service : 15 - 18°C



NOTE DE DÉGUSTATION :

Le Gratallops Partida Bellvisos Blanc provient d'un vignoble de 65 ans entouré d'une forêt. Il possède une concentration naturelle, avec au nez des notes de pommes, fleur jaune, poivre blanc et laine.

En bouche, c'est un blanc puissant et concentré, avec des arômes savoureux de pomme, de thé blanc et de bergamote, avec une touche salée et amère en finale. 800 bouteilles produites seulement.

ACCORDS :

Poulet à la bisque de homard, blanquette de veau, cuisse de grenouille sauce aux morilles, risotto aux truffes

