



SARA I RENÉ
VITICULTORS

GRATALLOPS

Espagne



Sara y Rene Viticultors Partida Bellvisos Rouge 2016

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 : DOCa Priorat
CÉPAGE : Garnatxa
TERROIR : Llicorella (ardoise), 350m d'altitude
VILLAGE : Gratallops
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 15.5 %

ELEVAGE :

Fermenté avec 30/40 % de grappes entières et élevé en foudre de chêne de 1 800 L.

CONSERVATION ET SERVICE :

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



NOTE DE DÉGUSTATION :

Robert Parker 97/100

"2016 a été un superbe millésime dans la région, une année de concentration et de fraîcheur. Voici un vin très sérieux, puissant, avec la minéralité d'ardoise, dans un style époustouflant ! Il est concentré avec des tanins très fins, un vin exceptionnel."

Luis Gutiérrez

ACCORDS :

Pot au feu à la truffe, souris d'agneau au thym, civet de sanglier à la provençale, tournedos à la moelle

