



SARA I RENÉ
VITICULTORS

GRATALLOPS

Espagne



Sara y Rene Viticultors Partida del Pedrer 2021

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 : 14 %

ELEVAGE :

Raisins foulés aux pieds et fermentation lente. Elevage en jarres en céramique de 220L et 300L pendant 16 mois.

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 10 ans

Température de service : 15 - 18°C

Carafer le vin avant dégustation.

NOTE DE DÉGUSTATION :

Un Grenache juteux et libre, qui nécessite un peu de temps en carafe pour s'ouvrir pleinement. Un style de vin nature (très peu de SO₂). Sa robe est d'un rouge grenat. Le nez révèle des notes de confiture de fraise, menthe, fleurs séchées, chocolat, thé noir et bergamote. En bouche, la texture est fluide. Le sol schisteux confère au vin un caractère sombre, fumé et minéral.

ACCORDS :

Mignons de porc aux bolets, cailles farcies, civet de lièvre, pintade rôtie aux châtaignes

