Pedro Parra

Cuvée parcellaire au granite expressif, Monk 2017 livre un Cinsault ciselé, à la fois aérien et texturé, où pureté de fruit rouge et tension minérale se répondent avec grâce et profondeur.

Monk Cinsault 2017

Itata Valley, Chili

Région et Vignobles

Né au sud du Chili, en **Itata Valley**, Monk provient d'un coteau de **Guarilihue Alto** où la vigne puise dans des arènes de granite décomposé riches en fer et quartz. Ce paysage de collines proches de la **Coastal Range**, balayé par des influences océaniques, offre des maturités lentes et une fraîcheur naturelle, signatures historiques des rouges d'Itata. Le climat sec et la ventilation constante préservent l'intégrité sanitaire des baies, tout en conservant des degrés modérés et une acidité tonique.

La parcelle, conduite en agriculture artisanale et majoritairement **dry-farmed**, se caractérise par des sols sableux-limoneux issus du granite altéré, à drainage rapide et réserve utile limitée. Cette **pauvreté nutritive** contrôle la vigueur, concentre la matière phénolique et favorise des peaux épaisses. Les ceps, palissés bas et travaillés à la main, livrent des rendements naturellement mesurés : des raisins petits, savoureux, au noyau aromatique précis et aux tanins fins mais présents.

Vinification

Monk 2017 est un **100 % Cinsault** récolté manuellement à maturité phénolique juste. L'optique de cave est volontairement peu interventionniste : vendange éraflée en partie, **baies entières non foulées**, fermentation spontanée en **cuves béton brutes**. Les extractions sont douces (pigeages délicats), privilégiant parfum et texture plutôt que puissance brute, avec une macération prolongée pour affiner la trame.

L'élevage s'effectue environ **12 mois en grands foudres non toastés**, afin d'apporter micro-oxygénation et patine sans marque boisée. Mise en bouteille sans artifice (sans collage et, le cas échéant, avec une filtration minimale) pour conserver l'identité du lieu. Le résultat : un Cinsault d'une limpidité aromatique rare, tendu, sapide et remarquablement digeste.

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Cinsault

PEDRO PARRA

Monk Cinsault 2017

Notes de Dégustation

- **Color**: Rubis clair brillant, disque légèrement translucide, reflets violacés.
- **Aroma**: Griotte, canneberge, fraise des bois, rose séchée, thym, pointe de poivre blanc et **poussière de pierre**.
- **Palate**: Corps élancé et juteux ; fruit rouge croquant porté par une acidité salivante, tanins poudreux ultra-fins, élan minéral et **finale longue** aux réminiscences salines et herbacées.

Le Saviez-vous ?

Monk appartient à une série de cuvées parcellaires baptisées en hommage à des **légendes du jazz** : ici, Thelonious Monk. Géologue de formation, Pedro Parra a popularisé au Chili l'étude des sols par **calicatas** (profils pédologiques) pour cartographier finement terroirs et micro-parcelles.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Poulet rôti au sumac & citron** - la tension acide et le grain fin rafraîchissent la peau croustillante et les sucs.
- **Thon grillé, tomate & câpres** - le fruit rouge et la salinité dialoguent avec le registre méditerranéen.
- **Agneau aux herbes (romarin, thym)** - les nuances herbacées du vin répondent au rub aromatique.
- **Risotto aux champignons** - l'umami et la texture crémeuse rencontrent la minéralité et l'acidité vive.

94

Robert Parker (RP) : 94 Points (2017)

Thelonius Monk is a complex and innovative jazz musician, and the 2017 Monk is named after him. It's a pure Cinsault from Itata that has complexity but perhaps more volume than the other two in this "music" series. The soils here are also red granite, and the grapes were selected from the higher part of the vineyard. It was produced with some 2,400 kilos of grapes that fermented uncrushed in raw concrete and matured in untoasted foudres until bottling in February 2018. The nose is complex and expressive, with tons of wild herbs, flowers and spices, and is really aromatic, captivating, complex and layered. The palate feels very complete, with edgy minerality and great depth. I tasted the 2018 from this vineyard when it was still in the middle of malolactic, and in that cooler year, it had less alcohol and a much more ethereal personality. This could be a new benchmark for Cinsault. 996 bottles produced.