

Descendientes de José Palacios

Issu de vieilles vignes réparties sur les coteaux de Bierzo, Pétalos 2022 dévoile fruits rouges juteux, violette et herbes sauvages, soutenus par des tanins souples, une fraîcheur minérale et une élégance irrésistible.



Petalos 2023

Bierzo, Espagne

Région et vignobles

Pétalos est élaboré à partir de vignobles répartis dans Bierzo, principalement autour de Corullón et Villafranca del Bierzo, ainsi que dans les secteurs de Viariz, Hornija, Valtuille de Abajo et Otero. Les parcelles se situent entre 450 et 1 100 mètres d'altitude, sur des coteaux escarpés, des crêtes et des vallées soumis à un climat continental fortement influencé par l'Atlantique.

La diversité géologique joue un rôle essentiel dans le style du vin. Autour de Corullón, les vieilles vignes conduites en gobelet s'enracinent dans des **ardoises du Cambrien ancien mêlées de quartzite, de grès et d'argile**. Ailleurs, argiles riches en fer, galets de quartz et sols sableux proches de la rivière Burbia enrichissent sa texture et sa complexité aromatique. Les vignes ont **entre 50 et 110 ans**, sont cultivées sans irrigation et donnent de faibles rendements, proches de 23 hectolitres par hectare.

Vinification

L'assemblage 2022 comprend **85 % Mencía, 5 % de cépages rouges locaux et 10 % de cépages blancs**. Les variétés complémentaires incluent Alicante Bouschet, Gran Negro, Pan y Carne et Negreda, ainsi que Jerez, Valenciana et Malvasía. Les vendanges, réalisées séparément selon les villages et les parcelles, se sont déroulées du 29 août au 28 septembre.

Les raisins sont partiellement égrappés et foulés, puis fermentés avec des **levures indigènes dans des cuves en bois et en acier inoxydable**. Des pigeages et remontages accompagnent une macération de 28 jours, afin d'extraire couleur, parfum et structure sans alourdir le vin. La fermentation malolactique dure environ six semaines. L'élevage se poursuit pendant **10 mois en barriques et grands fûts bocoy**. Le vin est mis en bouteille sans collage, stabilisation à froid ni filtration, afin de préserver son éclat aromatique et sa texture minérale.

Alcool :14,50 %

Composition: 85% Mencia

DESCENDIENTES DE J. PALACIOS

CORULLÓN

Petalos 2023

Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe rubis brillante aux reflets violacés de jeunesse, d'intensité modérée, privilégiant l'éclat et la fraîcheur plutôt qu'une extraction excessive.
- **Nez** : Cerise noire, mûre de Boysen, framboise mûre et grenade se mêlent à la violette, à l'hibiscus et aux fleurs séchées. Ciste, sauge, olive noire, anis, poivre blanc et ardoise fraîche apportent une belle complexité.
- **Bouche** : Juteuse et arrondie, avec des fruits rouges et noirs mûrs portés par une acidité vive et des tanins fins. Les nuances florales, herbacées et poivrées reviennent sur une texture minérale compacte, jusqu'à une finale fraîche, persistante et savoureuse.

Le saviez-vous ?

Pétalos a été créé en 2001 pour proposer une expression accessible et régionale de Bierzo. Son nom évoque **les nombreuses parcelles réunies comme les pétales d'une même fleur**. Plus de 300 vignobles sont assemblés pour élaborer cette cuvée, ce qui en fait l'un des vins les plus complexes à organiser au domaine.

Idées d'accords mets et vins

- **Canard rôti à la sauce aux griottes** : Les notes de cerise et de grenade répondent naturellement à la sauce, tandis que l'acidité vive du vin équilibre la richesse de la chair.
- **Agneau grillé au romarin et au thym** : Les herbes aromatiques prolongent les nuances de ciste, de sauge et de poivre, tandis que les tanins souples accompagnent la texture légèrement fumée de la viande.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Les saveurs terreuses renforcent les dimensions minérales et herbacées du vin, tandis que son acidité rafraîchissante allège la texture crémeuse du risotto.
- **Manchego affiné** : Le caractère ferme, salin et légèrement noisetté du fromage s'accorde avec le fruit mûr, les tanins fins et la finale subtilement pierreuse du vin.

93

Robert Parker (RP) : 93 Points (2022)

The 2022 Pétalos was produced with 85% Mencía, 10% white grapes and 5% other reds from over 90 hectares, 20% owned by them and the rest from 180 families. It fermented with some full clusters in oak and stainless steel vats and matured in barrels of different sizes for 10 months. It's clearly more Mediterranean, with notes of rockrose and other aromatic herbs, juicy and round, more fruit-driven, aromatic, velvety and very pleasant and easy to drink. It has 13.5% alcohol with a pH of 3.54. It's still not all bottled, as it's done in different lots, for a total of around 270,000 bottles and 3,000 magnums.

DESCENDIENTES DE J. PALACIOS

CORULLÓN

Petalos 2023



James Suckling (JS) : 93 Points (2021)

Tangy notes of white pepper, wild herbs and red berries. Hints of agave, too. Elegant and delineated on the palate with a medium body, where you find a fine wrap of chalky tannins to the nimble, elegant red berry fruit. (5/2023)



Wine Spectator (WS) : 92 Points (2021)

A bright, harmonious red, with savory notes of mineral and cigar box on the nose, transitioning on the silky, mediumbodied palate to accent flavors of crushed black raspberry, black olive and milled pepper. Reveals light, fine tannins on the finish.