

Alvaro Palacios

Issu de huit villages, cet assemblage marie l'élévation de la Grenache à la structure de la Cariñena ; élevage discret, énergie minérale et finale juteuse appellent la seconde gorgée.

Camins del Priorat 2024

Priorat, Espagne



Alcool :14,50 %

Composition: 54% Grenache, 15% Cabernet Sauvignon, 11% Cariñena, 10% Syrah, 6% Merlot

Région et vignobles

Le cadre de **Priorat** est sculpté par la **licorella**, ardoise feuilletée et friable qui domine ces coteaux abrupts au sud-ouest de Barcelone. Camins del Priorat 2022 est issu de huit villages (Gratallops, Porrera, Torroja, Les Vilelles, Bellmunt, El Molar, El Lloar et Poboleda), embrassant des **altitudes** variées de 350 à 700 mètres et des expositions multiples. Pauvre et drainant, ce substrat oblige les ceps à plonger profondément, conférant concentration, tension et une empreinte minérale singulière.

Le climat **méditerranéen** à influence maritime tempère l'ensoleillement, assurant des nuits plus fraîches et une maturité aromatique nette. Les vignes (15 à 47 ans), conduites en gobelet et en double cordon, livrent des rendements naturellement modestes autour de **25 hL/ha**. La Grenache apporte fragrance et amplitude, la Cariñena (Samsó) imprime une trame tannique et une fraîcheur terreuse, tandis que de petites touches bordelaises et rhodaniennes affinent les contours. L'ensemble capture une mosaïque de pentes en terrasses et de **costers**, où la roche affleure et signe le vin.

Vinification

La vendange 2022, échelonnée du 24 août au 11 octobre, est **100 % égrappée** et légèrement foulée pour privilégier la finesse d'extraction. Les fermentations alcooliques se déroulent avec **levures indigènes** dans une combinaison de cuves inox, cuves ciment et grands foudres ouverts, avec remontages et pigeages doux. La macération d'environ **27 jours** renforce couleur et texture sans excès, puis la fermentation malolactique a lieu en cuve.

L'assemblage 2022 réunit **54 % Garnacha, 11 % Cariñena, 15 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah, 6 % Merlot et ~4 % de cépages blancs** (Garnacha Blanca, Pedro Ximénez, Picapoll Blanc). L'élevage, volontairement **discret** (environ **4-6 mois** en foudres et barriques, minorité neuves), vise à préserver l'éclat du fruit et l'empreinte du schiste. Profil analytique : **14,5 % vol**, pH **3,55**, acidité totale **5,02 g/L**.

Álvaro Palacios
GRATALLOPS

Camins del Priorat 2024

Notes de dégustation

- **Couleur** : Rubis brillant aux reflets violacés, limpidité et dynamisme.
- **Nez** : Cerise, grenade et fraise des bois, soulignées de violette, marjolaine et poivre rose ; un souffle de cacao et de **graphite** sur fond d'ardoise chaude.
- **Bouche** : Corps moyen, texture satinée ; fruits rouges juteux portés par des tannins fins, presque crayeux ; trame **saline-minérale** et finale élancée, pierreuse et fraîche.

Le saviez-vous ?

Pensé comme une **porte d'entrée "démocratique"** vers Priorat, Camins naît d'une mosaïque de **huit villages** et d'un élevage mesuré afin de privilégier le **lieu** plutôt que la puissance. Une philosophie qui prolonge le travail pionnier d'**Álvaro Palacios** dans la renaissance du Priorat.

Idées d'accords mets-vin

- **Côtelettes d'agneau au romarin, grillées au charbon** - le gras et la torréfaction rencontrent la jutosité et la trame herbacée du vin.
- **Paella de champignons et sobrasada** - l'umami et le piment doux résonnent avec la profondeur fruitée et la minéralité.
- **Thon snacké, tapenade d'olive noire** - chair ferme et salinité se fondent dans la fraîcheur et les notes de pierre chaude.
- **Manchego affiné & pâte de coing** - contraste salin-sucré qui souligne le fruit rouge et la finale sapide.

92 James Suckling

James Suckling (JS) : 92 Points (2023)

Racy red bramble berries with notes of hibiscus, pomegranates, cochineal and cherries. Some chewy tannins add more gravity to the otherwise medium-bodied palate. Juicy, firm and stony in the medium-long finish. Better in 2025.

91 Wine Spectator

Wine Spectator (WS) : 91 Points (2023)

A fresh, balanced red, with fragrant hints of dried rosemary and thyme, resin, and milled pepper accenting the core of creamy black raspberry and black plum fruit, enmeshed with fine, taut tannins. Stony finish. Garnacha, Samsó, Cabernet Sauvignon and Syrah.

Alvaro Palacios
GRATALLOPS

Camins del Priorat 2024

Robert Parker (RP) : 91 Points (2023)

The 2023 Camins del Priorat is the regional blend from eight villages and 90 different vineyards, produced with 45% Garnacha, 17% Cariñena, 13% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot, 9% Syrah and 6% white grapes, Garnacha Blanca and Pedro Ximenez. It fermented in a mixture of stainless steel, concrete and oak vats with indigenous yeasts and some full clusters with a maceration of 21 days and a short élevage in oak barrels and vats for four months. It has a bright ruby color, paler than the 2024 I tasted next to it, harmonious and elegant; the balsamic note has receded and the Mediterranean character more obvious. Rating: 90+

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM