



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 2022

Priorat, Espagne

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 céps 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**.

Alcool : 14,50 %

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



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Camins del Priorat 2022

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.

Wine Spectator (WS) : 92 Points (2022)



This elegant red shows lovely balance and accessibility, offering fine-grained tannins enmeshed with flavors of ripe black raspberry, plum, crushed pine and milled pepper, plus a lively touch of mandarin orange peel. Lingering and lightly chewy on the finish. Garnacha, Samso, Cabernet Sauvignon and Syrah. Drink now through 2032.

James Suckling (JS) : 91 Points (2022)



Hints of stewed herbs to the nicely baked cherries, strawberries and some hibiscus and dark spices. Fruity, medium-bodied on the palate with fine-grained tannins and a fresh, medium-long finish.

Robert Parker (RP) : 91 Points (2021)



The more modern and different 2021 Camins del Priorat is a little more balsamic with some herbal notes and some dusty tannins. It's powerful with 14.5% alcohol and has good balance. This fermented 100% destemmed in concrete and stainless steel with indigenous yeasts and matured in oak barrels and vats for six months.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM