Rene Barbier-Sara Perez

Un Grenache pur et expressif , Partida del Pedrer rend hommage au

RENÉ BARBIER
DESDE 1880

An error has occurred while processing PictureBox 'pictureBoxBottleShot':
The remote server returned an error: (403) Forbidden.

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Grenache

terroir historique du Priorat , alliant élégance, fraîcheur et profondeur.

Partida del Pedrer 2021

Priorat, Espagne

Région et Vignobles

Les vignobles de Partida del Pedrer sont situés à **Gratallops**, l'un des villages les plus prestigieux de l'**appellation Priorat DOCa**, reconnue pour ses paysages accidentés et ses vins d'exception. Le terroir est dominé par ses **pentes escarpées et ses sols de Llicorella**, une ardoise fragmentée qui confère aux vins une **minéralité et une complexité remarquables**. Ces sols schisteux obligent les vignes à plonger profondément leurs racines dans la roche mère, favorisant ainsi des rendements faibles mais une concentration aromatique intense.

À **350 mètres d'altitude**, les vignes bénéficient d'un **microclimat unique**, où les journées chaudes favorisent la maturité des raisins tandis que les nuits fraîches préservent leur acidité et leur fraîcheur aromatique. Cultivées en **agriculture biologique**, ces vignes âgées de **plus de 70 ans** sont travaillées avec un **minimum d'intervention humaine**, respectant la biodiversité et permettant une expression authentique du terroir. Cette alchimie entre **ensoleillement, sol schisteux et vignes anciennes** donne naissance à un vin à la fois **puissant et raffiné**, capturant l'essence du Priorat.

Vinification

Partida del Pedrer est élaboré à partir de **100 % Garnatxa**, un cépage qui prospère dans les conditions extrêmes du Priorat. Les raisins sont **récoltés à la main**, puis foulés aux pieds selon des méthodes **traditionnelles ancestrales**, garantissant une extraction douce et respectueuse du fruit. La fermentation se déroule **naturellement avec des levures indigènes**, permettant au vin d'exprimer pleinement son terroir et son identité variétale.

L'élevage dure **16 mois en amphores de céramique de 220L et 300L**, une approche qui préserve **la pureté, la fraîcheur et la finesse texturale du vin**. Contrairement aux barriques de chêne, les amphores assurent un **échange d'oxygène lent et progressif**, sans influencer le profil aromatique du vin, mettant ainsi en avant son caractère minéral et fruité. Le vin est mis en bouteille avec une **quantité minimale de soufre et sans filtration**, garantissant une expression **authentique et naturelle**. Ce choix de **vinification peu interventionniste** donne naissance à un vin vibrant et profondément ancré dans son terroir.

RENÉ BARBIER
DESDE 1880

Partida del Pedrer 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur :** Rouge grenat profond.
- **Arôme :** Confiture de fraises mûres, fleurs séchées, menthe, chocolat noir, thé noir et bergamote.
- **Palais :** Texture fluide et soyeuse, avec un cœur juteux et frais. Le sol schisteux confère une **minéralité fumée**, ajoutant profondeur et complexité.

Le Saviez-vous ?

Sara Pérez et René Barbier font partie de **la nouvelle génération de vignerons visionnaires en Espagne**, alliant innovation et respect des traditions. **Partida del Pedrer** incarne parfaitement leur philosophie : travailler des vieilles vignes en culture manuelle, avec une intervention minimale, pour laisser le terroir s'exprimer pleinement dans le vin.

Accords Mets et Vins

- **Filet de porc aux champignons sauvages** – Les notes terreuses du plat soulignent la profondeur et la minéralité du vin.
- **Caille rôtie aux châtaignes** – La fraîcheur et la texture soyeuse du vin équilibrent la richesse du gibier.
- **Ragoût de lièvre** – Les fruits noirs et la touche fumée du vin s'accordent avec les viandes mijotées.
- **Fromage Manchego affiné** – La vivacité du vin tranche avec l'intensité salée et la texture cristalline du fromage.