

Rene Barbier-Sara Perez

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



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

Alcool :14,00 %

Composition: 100% Grenache





prique 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.







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.



