



Rene Barbier-Sara Perez

Rene Barbier-Sara Perez Sindicat La Figuera 2023 incarne une Garnacha de montagne particulièrement séduisante, où le fruit rouge éclatant, les herbes méditerranéennes et la fraîcheur d'altitude composent un rouge aussi savoureux qu'élégant.



**RENÉ
BARBIER**
DESDE 1880

Sindicat La Figuera 2023

, Espagne

Région et vignobles

La Figuera figure parmi les villages les plus singuliers de Montsant. Situé en altitude, autour de **500 mètres**, ce secteur bénéficie d'un environnement plus frais et plus ventilé que nombre d'autres zones méditerranéennes de Catalogne. Cette situation donne naissance à des Grenaches au profil plus élancé, plus floral et plus acidulé, loin des expressions simplement solaires. Les sols **argilo-calcaires et calcaires** jouent ici un rôle central, apportant à la fois tension, précision et une certaine sensation crayeuse dans la bouche. Le projet Sindicat s'enracine dans cette identité locale, avec une étiquette historique héritée des années 1970 et un attachement profond à la tradition viticole du village.

L'histoire récente du vin ajoute une dimension humaine particulièrement touchante. En 2016, les derniers vigneronns du village se sont associés à René Barbier et Sara Pérez pour préserver ce patrimoine viticole et redonner sa visibilité à ce terroir spectaculaire. Le millésime 2023 a été extrêmement sec, avec des sols desséchés, parfois fissurés, et des pertes de pieds dans les zones les plus touchées. Malgré ces conditions difficiles, La Figuera a produit un vin d'une remarquable élégance, preuve de la résilience de ce paysage d'altitude et du soin apporté à la viticulture.

Vinification

Cette cuvée est issue de **100 % Grenache**, cépage emblématique de La Figuera, où il peut exprimer une finesse peu commune grâce à l'altitude et à la fraîcheur du site. L'ambition n'est pas de rechercher l'extraction maximale, mais plutôt de préserver le caractère parfumé, juteux et délicat du fruit. La fiche technique indique une fermentation alcoolique avec une macération courte en cuves de béton. Ce choix est particulièrement cohérent avec le style recherché, car le béton favorise une expression nette du fruit et une texture souple, sans marquage boisé.

Le degré alcoolique atteint **14,5 %**, mais le vin ne se résume pas à sa générosité. D'après les notes disponibles, il conserve une vraie vivacité et des tanins très fins, ce qui lui permet de rester digeste et dynamique. Aucun élevage sous bois n'est mis en avant dans les sources consultées pour ce millésime, ce qui confirme une approche centrée sur la pureté du raisin et la lisibilité du terroir. Le résultat est un rouge de plaisir immédiat, mais suffisamment sérieux pour montrer la personnalité d'un grand village de Montsant et la patte sensible de deux figures majeures du vignoble catalan.



Alcool : 14,00 %

Composition: 100% Grenache



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Sindicat La Figuera 2023

Notes de dégustation

- **Robe:** rouge rubis limpide, brillante et délicate, avec un éclat très engageant qui annonce un vin à la fois pur, frais et expressif.
- **Nez:** arômes de romarin, de fraise, de framboise, de violette, de thé noir et de poivre blanc, complétés par des nuances de fleurs, de baies mûres et une touche légèrement miellée dans la note Parker.
- **Bouche:** concentrée et juteuse, portée par des tanins très fins et soyeux, avec une matière expressive, une belle allonge et une finale élégante qu'un service légèrement frais met particulièrement en valeur.

Le saviez-vous ?

Sindicat n'est pas qu'un nom de cuvée. Il renvoie à l'ancien syndicat coopératif de La Figuera, dont l'étiquette historique a été conservée. Cette bouteille est donc aussi un geste de mémoire, une manière de prolonger l'identité d'un village à travers ses vieux Grenaches et son patrimoine collectif.

Idées d'accords mets et vins

- **Pain aux olives:** les accents herbacés et la fraîcheur du vin répondent très naturellement au caractère salin et méditerranéen des olives.
- **Caillette de porc et tian de légumes:** le fruit juteux du Grenache accompagne la richesse de la viande, tandis que les herbes et les légumes prolongent son registre aromatique.
- **Pennes à la provençale:** la texture souple du vin et ses notes de fruits rouges, d'herbes et d'épices s'accordent très bien avec une cuisine ensoleillée à base de tomate et d'huile d'olive.
- **Fondant de veau au thym:** les tanins fins respectent la tendreté du veau, tandis que le thym souligne les nuances de romarin et de poivre blanc du vin.



Robert Parker (RP) : 91 Points (2022)

The change in 2022 Sindicat La Figuera is an earlier harvest to keep more freshness (it has 14% alcohol), but it remains a red with a short maceration and aging underground in concrete with epoxy. They have never used selected yeasts in the cooperative. This is the only wine from their portfolio (and the rest of their projects) with a fruit-driven profile, as it has a short élevage; the rest usually spend two winters in the winery. La Figuera is a cooler village with the highest altitude in Montsant, and the wine shows the freshness, even in this very warm year. It has ripe Garnacha aromas; the fruit is very different from the rest of Montsant, with more herbal notes, floral, aromatic, lighter, with a medium-bodied palate, weightless (good yields and short macerations) and very fine tannins. This is very easy to drink, a lighter and very approachable style of Montsant, closer to Gredos than Châteauneuf. 55,000 bottles were produced. It was bottled in July 2023.

