

Rene Barbier-Sara Perez

Issu du plus haut village de l'appellation Montsant, Sindicat de La Figuera 2022 révèle une expression aérienne et lumineuse de la Garnatxa, signée par les talentueux vignerons René Barbier et Sara Pérez.



Sindicat La Figuera 2022

, Espagne

Région et Vignobles

Le village de **La Figuera**, perché à **550 mètres d'altitude**, est le point culminant de l'aire viticole de Montsant (province de Tarragone, Catalogne). Ce microclimat montagnard, exposé aux vents et aux écarts thermiques, confère aux vins une tension et une fraîcheur uniques dans l'appellation.

Les vignes sont situées entre **450 et 500 mètres**, plantées exclusivement en **Garnatxa Fina**, cépage emblématique de la région. Conduites en **gobelet**, elles sont âgées de **30 à 70 ans**, certaines approchant les 80 ans. Les **30 hectares cultivés** représentent une enclave de vieilles vignes préservées, avec un enracinement profond qui permet une résistance naturelle à la sécheresse.

Vinification

Dans un esprit de transmission et d'authenticité, la vinification s'effectue dans des cuves en béton souterraines, permettant une fermentation lente et stable, sans apport de bois ni maquillage œnologique. L'élevage se poursuit pendant 8 mois en béton, préservant ainsi le profil pur, fruité et minéral du vin.

Ce millésime, marqué par une **sécheresse prolongée et des épisodes caniculaires dès mai**, a pourtant donné des raisins équilibrés, grâce aux réserves hydriques accumulées lors des années précédentes. Le vin se distingue par une **maturité douce, une élégance naturelle et une texture soyeuse**.

Notes de dégustation

- Robe : Rubis clair à moyen, limpide et éclatante.
- Nez: Expressif et délicat, sur la fraise des bois, la cerise rouge, la rose séchée, avec des accents d'écorce d'orange sanguine, de thym et de garrigue catalane.
- Bouche: Attaque souple, corps léger à moyennement corsé, tanins fondus, trame acide fraîche. Le fruit rouge, les agrumes et une finale saline et herbacée signent un vin d'altitude précis et vibrant.



Alcool:14,00 %

Composition: 100% Grenache







Sindicat La Figuera 2022

Le saviez-vous?

Le **Sindicat de La Figuera** est la renaissance de l'ancien syndicat coopératif du village, porté par **six viticulteurs locaux** avec le soutien de **René Barbier et Sara Pérez**. Ce projet vise à valoriser l'unicité de ce terroir de **Garnatxa d'altitude**, en s'appuyant sur des méthodes traditionnelles et une approche minimale en cave.

Idées d'accords mets et vins

- Aubergines grillées, grenade et yaourt grec : la fraîcheur du vin sublime la richesse du plat et équilibre l'acidité du yaourt.
- **Poulet rôti aux herbes de Provence** : les notes herbacées et d'agrumes du vin résonnent avec les aromates du plat.
- Thon grillé et coulis de poivron rouge : les fruits rouges et l'acidité vivifiante du vin s'accordent avec la texture du poisson.
- Fromage de brebis et confit de tomate : une alliance catalane où douceur, salinité et fruité se rencontrent avec subtilité.

91

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.



