



Can Ràfols dels Caus

Ce rouge confidentiel de Cariñena et Syrah exprime le caractère minéral du Montombra : fruits noirs, violette, herbes sauvages et graphite, soutenus par un chêne discret et une finale crayeuse de grande élégance.



Montombra Tinto 2021

Penedès, Espagne

Région et Vignobles

Montombra se situe au cœur du **Massís del Garraf** (Penedès Marítim), massif calcaire côtier au sud-ouest de Barcelone. Ici, la **lumière méditerranéenne**, les brises marines et la faible pluviométrie façonnent des raisins à petits grains, à maturité lente et à acidité naturelle élevée. L'exposition nord du vignoble préserve la fraîcheur aromatique, tandis que la richesse en **calcaire actif** du sol confère cette trame crayeuse et cette salinité caractéristiques.

Le site du Montombra est un amphithéâtre abrupt, soutenu par des **murets de pierre sèche** qui stabilisent les terrasses et régulent l'humidité. Plantées en 2004 sur porte-greffe Richter 110, les parcelles accueillent du **Cariñena** (Carignan) et de la **Syrah**. Malgré la sécheresse de 2021, les réserves hydriques profondes ont permis d'obtenir une maturité parfaite. Le vin reflète ainsi la garrigue, la pierre et la lumière du **Garraf**, pour une expression authentiquement méditerranéenne.

Vinification

Montombra Tinto 2021 est un assemblage cofermenté de **Cariñena** et de **Syrah**. Le Carignan apporte fraîcheur et structure, tandis que la Syrah offre couleur, parfum et souplesse. La macération et la fermentation ont duré **12 jours**, avec remontages doux et pigeages légers, favorisant des tanins fins plutôt qu'une extraction marquée. La fermentation malolactique s'est déroulée en cuves inox ouvertes afin de préserver la pureté aromatique.

L'élevage s'est poursuivi pendant **16 mois** en **fûts français de 500 L**, choix qui adoucit la texture sans masquer le fruit. Mise en bouteille sous liège naturel, à seulement **835 bouteilles** (12,60 % vol ; acidité totale 3,99 g/L ; pH 3,12). L'équilibre entre acidité élevée et alcool modéré explique la tension, la précision et le potentiel de garde remarquable, estimé entre **20 et 30 ans**.

Alcool : 12,60 %

Composition: 60% Cariñena, 40% Syrah



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Montombra Tinto 2021

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond à reflets violacés ; éclat limpide et belle densité.
- **Nez** : Cerise noire, mûre et prune se mêlent à la violette, au poivre noir, à la réglisse et aux herbes méditerranéennes ; touche de graphite, d'iode et de cacao doux issue du grand fût.
- **Bouche** : Attaque précise et acidité vibrante ; le fruit noir et les nuances salines s'étirent sur des tanins crayeux et fins. Finale longue, épicée et saline, équilibrée par un degré modéré.

Le Saviez-vous ?

Le projet **Montombra** est né en 2019 de la vision de **Carlos Esteve**, figure emblématique du domaine Can Ràfols dels Caus. En 2021, l'équipe a choisi de vinifier les parcelles séparément pour révéler toute la diversité du terroir. Le **vigneron Xavier Ribes** a métamorphosé cette pente aride et pierreuse en un cru de haute précision, que le domaine qualifie de « **véritable Grand Cru** ». Seulement **835 bouteilles** ont vu le jour.

Accords Mets & Vins

- **Côtelettes d'agneau grillées** : le caractère épicé et herbacé du vin s'accorde au romarin et au thym, tandis que son acidité équilibre le gras.
- **Botifarra catalane aux haricots blancs** : la richesse du porc se marie à la minéralité saline et à la fraîcheur du Carignan.
- **Thon mi-cuit et tapenade d'olives noires** : la salinité et les notes d'olive de la Syrah s'harmonisent parfaitement avec la texture du thon.
- **Risotto aux champignons sauvages** : l'acidité du vin relève l'umami du plat ; l'élevage apporte une touche toastée subtile.



Robert Parker (RP) : 95 Points (2021)

The 2021 Montombra Tinto was produced with a blend of 60% Cariñena and 40% Syrah, and the character from both grapes is noticeable; the slightly rustic and dusty Cariñena has echoes of tree bark, and the oily Syrah has notes of tapenade and violets wrapped in sweet spices and aromatic herbs that make it complex and attractive. It has contained ripeness, a medium-bodied palate with very fine, chalky tannins and a dry, stony sensation. The wine seems to be aging at a very slow pace. It fermented and matured in 300-liter oak barrels, and the oak is better integrated than in the wine from 2019 that I tasted last time, which felt marked by the 100% new barrels. Only 835 bottles produced. It was bottled in February 2023.

