Bodegas Palacios Remondo

La Montesa 2021 révèle la Rioja Oriental sous un jour lumineux, avec une Garnacha d'altitude, éclatante de fruits rouges, d'épices fines et d'élégance minérale.

PALACIOS | REMONDO

96 Decanter

La Montesa Rioja Crianza 2021

Rioja, Espagne

Région et vignobles

La Montesa 2021 provient d'Alfaro, à Rioja Oriental, dans la partie orientale de DOCa Rioja. Ici, l'influence méditerranéenne apporte maturité et générosité, tandis que l'altitude et les contreforts de Yerga Mountain préservent la fraîcheur. Le vignoble se situe autour de 550 m, dans les secteurs de Valtomelloso, Valfrío et Valviejo, avec des expositions est et sud-est favorisant une maturation progressive.

Les sols mêlent éléments alluviaux carbonatés, quartz, grès, sables, calcaires et matériaux argilo-ferreux, avec un horizon pétrocalcique pauvre et froid en profondeur. Cette combinaison donne au vin sa tension minérale, son toucher crayeux et son éclat fruité. **La viticulture est biologique**, sans irrigation, avec vendanges manuelles et sélection stricte, pour préserver l'expression pure de Garnacha sur ces coteaux de montagne.

Vinification

La Montesa 2021 est élaboré à partir de 92 % Garnacha et 8 % d'autres variétés traditionnelles selon la fiche technique du vin. Certaines sources marchandes mentionnent 95 % Garnacha avec un complément de cépages rouges locaux, mais toutes confirment le caractère très largement dominé par Garnacha. Les vignes ont environ 36 ans, avec des rendements maîtrisés autour de 30 hl/ha.

La fermentation alcoolique est spontanée, en cuves inox, avec levures indigènes et remontages. La macération dure 39 jours, ce qui apporte profondeur aromatique et tanins fins sans durcir la bouche. L'élevage se poursuit pendant 12 mois en barriques, avec un usage mesuré du bois. **L'élevage soutient le vin sans le masquer**, laissant s'exprimer la cerise rouge, la prune, les agrumes, les herbes méditerranéennes et la minéralité saline.

Alcool :14,30 %

Composition: 92% Grenache

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

PALACIOS | REMONDO

La Montesa Rioja Crianza 2021

Notes de dégustation

- **Couleur** : Robe rouge rubis brillante, avec des reflets violacés et grenat, traduisant à la fois la jeunesse, la finesse et la maturité du fruit.
- **Nez** : Cerise rouge, framboise, prune, orange sanguine, grenade, fleurs rouges, garrigue, thym, poivre doux, cèdre fin et touche minérale fumée.
- **Bouche** : Attaque juteuse et précise, tanins souples, fraîcheur citronnée, texture soyeuse et finale longue sur les fruits rouges, les herbes sauvages et une note crayeuse.

Le saviez-vous ?

Álvaro Palacios est l'une des figures majeures du renouveau de Garnacha en Espagne. Après son rôle décisif à Priorat, il a redonné à son domaine familial d'Alfaro une identité fondée sur les vignobles d'altitude, les cépages locaux et une lecture plus fine de Rioja Oriental. **La Montesa est souvent citée comme une référence de ce nouveau style**, à la fois accessible, élégant et profondément ancré dans son terroir.

Idées d'accords mets et vins

- **Côtelettes d'agneau au romarin** : la fraîcheur de Garnacha équilibre le gras de la viande, tandis que les notes d'herbes répondent au romarin.
- **Presa ibérique grillée** : les tanins souples accompagnent la texture juteuse du porc, et les nuances épicées prolongent les saveurs de cuisson.
- **Risotto aux champignons et au thym** : le caractère terreux des champignons dialogue avec la minéralité et les notes herbacées du vin.
- **Poulet rôti au paprika doux** : les fruits rouges, la fraîcheur et les épices fines de La Montesa s'accordent naturellement avec la peau dorée et les aromates.

96 Decanter

Decanter (DCT) : 96 Points (2021)

Sumptuous aromas of plump cherries, leading into equally succulent fruits on the palate. Fresh acidity arrives lightly, and then grows, leading to a long taut finish, with the sligh echo of oak. Very young now, it will give much pleasure as it matures. A fine achievement: 100ha of certified organic vineyard, producing wines in quantity (some 500,000 bottles) and quality. Over the years Alvaro Palacios has transformed this from a 50% Tempranillo vineyard to firmly Garnacha-dominant, with a shift towards bush vines from double cordon. 95% Garnacha with 5% other traditional red varieties.

PALACIOS | REMONDO

La Montesa Rioja Crianza 2021

Robert Parker (RP) : 94 Points (2021)

I had not yet tasted the 2021 La Montesa, and I'm glad I did. Álvaro Palacios was super proud of this vintage, and he told me that "many people consider it at the level of a very good Burgundy village at a fraction of the price!" It is indeed a great value, even more so in an exceptional year like 2021. But it was unmistakably Garnacha, with notes of garrigue and aromatic herbs, red cherries and flowers. It fermented with 20% full clusters in stainless steel with indigenous yeasts and matured in barrel for 12 months. It's clean and precise, with a lace texture, very fine tannins, flavors of red berries and herbs and a long, tasty, chalky finish. It has to be one of the finest vintages of Montesa to date. It has 14.3% alcohol, a pH of 3.5 and 5.3 grams of acidity. It's not a small cuvée; they produced 592,372 bottles! It was bottled in March 2023.

James Suckling (JS) : 94 Points (2021)

Beautiful berry-fruit purity with dark raspberries, pomegranate, some moss and subtle mineral and spices. Expressive and crunchy on the firm, medium-bodied palate with succulent berries and minerals. Pure and pithy finish. Drink or hold.