

P

R

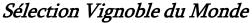
E

M

VALADE & TRANSANDINE Vignobles du monde

Espagne Rioja





95/100 J. Suckling







Propiedad 2021

Produite uniquement lors des millésimes exceptionnels, la cuvée Propiedad arbore une robe rubis éclatante, rehaussée de reflets cuivrés. Le nez s'ouvre sur un mélange vivace de fruits rouges, dominé par des nuances de cerise et de fraise, entrelacé d'effluves de bois de santal. La bouche, à la fois ample et raffinée, se déploie sur des saveurs intenses de fruits rouges, avec une touche de fraises, de framboises noires et une pointe subtile de grenade, enrichie de notes florales. Une texture moyennement corsée encadre ce bouquet, portée par des tanins frais et crayeux.

Informations Techniques

Cépages 90% Grenache, 10% autres

Région Rioja Appellation DOC Rioja Altitude 400 - 640 m

Vignobles 3 vignobles de la Rioja Baja: Valviejo, Las

Mulgas, Corral Serrano Viejo.

Climat Méditerranéen avec influence atlantique

Irrigation Non Age des vignes 30 à 94 ans

Densité de plantation 3 000 Pieds/Ha, taille gobelet.

Rendements 25 Hl/Ha

Vinification

Sol Sol du Quaternaire formé de carbonate de

> calcaire et d'argile sur un substrat calcique pauvre et froid d'une couleur blanche caractéristique.

Culture Raisonnée, en cours de certification biologique.

Vendanges Manuelles, levures indigènes.

Egrappage à 100% puis fermentation en cuves bois avec chapeau immergé. Macération de 35 jours. Fermentation maloloctique spontanée en

barriques.

10 mois en barriques et foudres. Collé au blanc Elevage

d'œuf, non filtré.

Alcool 14,50% Acidité 5,3 g/l3,49 Sucre Résiduel < 3 g/1Durée de garde Plus de 10 ans 16 - 18 °C T° de service

Production 45 800 Bouteilles, 300 Magnums. « Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses









Rioja

Dépassant les limites de la Communauté autonome éponyme vers celles de Navarre, du Pays Basque, de Castille et Léon, la Rioja est sans doute la région viticole la plus réputée d'Espagne pour ses vins rouges. Elle se divise en trois sous-régions: Rioja Alta, Rioja Baja et Rioja Alavesa. Première à obtenir la distinction Denominacion de Origen Calificada (DOCa) en avril 1991, la Rioja est aujourd'hui (avec Le Priorat en Catalogne), la seule appellation d'origine à en bénéficier. Baignés par un climat continental, ses vignobles se situent dans les Vallées de l'Ebre et de l'Oja (Rio Oja à l'origine). Plantés sur les versants des montagnes Cantabriques qui les isolent des intempéries, ils couvrent des plateaux à des altitudes de 400 mètres en moyenne. Ce sont les Phéniciens puis les Romains qui ont introduit la vigne dans cette région. Au Moyen-Age, sa culture prendra son essor, et en 1102, le Roi Sancho de Navarre reconnaîtra juridiquement les vins de la Rioja. Mais c'est à la Renaissance que les viticulteurs ont initié les progrès en organisant la profession, notamment en matière de qualité. Il sera créé en 1787 une "Real Sociedad Economica de Cosecheros de Rioja" ayant vocation d'encourager la production, l'élaboration, le commerce du vin.

Palacios Remondo

La famille Palacios Remondo a un passé viticole remontant à quatre générations, reflet d'une grande tradition. C'est José Palacios Remondo qui a le plus compté dans le développement de la bodega. En visionnaire, il envoya ses fils étudier dans les meilleures écoles œnologiques françaises, et leur a transmis une grande vocation. Pendant ce temps, il s'employa à sélectionner les meilleures vignes de la Rioja, tout en respectant les traditions viticoles régionales. Avec 100 Ha au pied des montagnes de Yerga, les raisins cultivés proviennent d'une sélection rigoureuse. En 2000, Alvaro Palacios reprit le domaine, renforçant la volonté de créer des vins uniques, très qualitatifs. Le domaine est récompensé par les meilleurs critiques (Robert Parker, Wine Spectator,...) depuis des années, et ses vins jouissent d'un succès mondial.

