

La Rodeda 2022 Familia Nin i Ortiz - 75 cl.



Une nouvelle cuvée parcellaire d'Ester et Carles. Il s'agit d'une petite vigne toute proche du Mas d'en Caçador. Elle est plantée de vieux Grenache Pelut de 80 ans (alias Lladoner), un clone de grenache aux feuilles poilues qui donne des vins très élégants. Les sols sont d'ardoise noire, l'altitude de 700 mètres, et les vignes sont travaillées en biodynamie.



Vinification

Vendange manuelle. Les raisins sont ensuite réfrigérés pendant une nuit. Vient alors la fermentation, en vieux foudres, comme pour les autres vins, avec levures indigènes uniquement. Il n'y a ni correction, ni manipulation pendant tout le processus de vinification. Puis cette cuvée est élevée en barrique. Une dose minimale de soufre est ajoutée à la mise en bouteilles.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2030-2033
A boire jusqu'à : 2039



Servir

Servir à 16°C.



Analyse des essais

Un grenache d'une grande finesse, aux arômes floraux et délicats. En bouche, on note bien l'élégance et la pureté qui ont fait la réputation d'Ester; le boisé est à peine perceptible. Ce vin est encore jeune, il présente des tannins encore bien accrocheurs. Beaucoup de fraîcheur, surtout pour un millésime aussi chaud que 2017. Longue finale très dynamique.



Style de vin:

Méditerranéen, puissant et minéral



Assemblée

Garnacha (100%)



Région:

Catalunya



Appellation:

D.O.Q. Priorat



Domaine viticole:

Familia Nin i Ortiz

Description domaine

Un des plus petits domaines du Priorat. Ester Nin est l'œnologue du Clos Erasmus. Avec son mari Carles, elle a fondé son propre domaine. En sont résultés des Priorat à la fois purs et élégants, avec un minimum de soufre.



Biodynamie