

Pies Negros 2022 Artuke - 75 cl.



La cuvée Pies Negros est le "vin de village" des frères Artuke. Les 8 parcelles dont il est issu se trouvent à Abalos. Elles sont toutes plantées en gobelet, entre 530 et 600 mètres d'altitude. Une partie de raisins sont encore foulés à l'ancienne, d'où le nom de pies negros - pieds noirs. La production de cette cuvée est de 10.500 bouteilles.



Vinification

La vendange a fait l'objet d'une première sélection à la vigne, seules les meilleures grappes étant utilisées. Celles-ci sont transportées dans de grands paniers de 10 cm de hauteur maximum, afin que les raisins ne s'écrasent pas les uns les autres et que les baies restent dans le meilleur état possible. Puis, une fois arrivés à la cave, ils sont à nouveau triés sur une table de tri. Les grappes sont alors éraflées et les baies sont envoyées par gravité jusqu'aux cuves inox pour la fermentation. On n'utilise que des levures indigènes. Puis la fermentation malolactique s'opère en foudres de 500 à 3.500 litres. C'est là que le vin est élevé encore pendant 15 mois.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Meilleur moment : 2026-2028
A boire jusqu'à : 2032



Style de vin:

Continental, élégant et gastronomique



Assemblée

Tempranillo (90%), Graciano (10%)



Région:

Pais Vasco



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Artuke



Biodynamie



Servir

Servir chambré dans un large verre.



Analyse des essais

Robe sombre. Une autre grande caractéristique de cette cuvée: sa fraîcheur. Un vin solide et pourtant élégant, très fruité - le bois est si bien fondu avec la belle acidité du Tempranillo, qu'il se perçoit à peine. Finale juteuse et très longue jusqu'au fond du verre...

Description domaine

Artuke est un petit domaine familial fondé en 1991 par Miguel Blanco, rejoint il y a une dizaine d'années par ses deux fils Arturo et Kike (dont la contraction des deux prénoms a donné 'Artuke'). Ils exploitent ensemble 22 ha, répartis entre 32 parcelles, dont quelques crus d'exception. Ils ont aussi joué un rôle de pionniers dans le mouvement Rioja 'n Roll, qui a vu le jour il y a quelques années dans la région. Il s'agit de jeunes œnologues qui travaillent selon la même philosophie, dans le but de produire des vins de terroir de la manière la plus naturelle possible, sans trucage, dans le respect de leur région, de leur environnement et de leurs cépages, au premier rang desquels le Tempranillo, mais aussi d'autres variétés anciennes qui sont souvent plantées en foule dans les vignobles.