



# Palacio Quemado La Zarcita, 2018

Alvear

ESPAGNE, EXTREMADURA, VINO DE LA TIERRA

## DESCRIPTION DU PRODUIT

<b>VITICULTURE</b>	Viticulture Raisonnée
<b>CÉPAGE(S)</b>	30% Touriga nacional, 30% Trincadeira, 30% Garnacha, 10% Syrah
<b>ÂGE MOYEN DES VIGNES</b>	17 ans
<b>TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL</b>	2 g/l
<b>SUPERFICIE</b>	96 ha
<b>SITUATION GÉOGRAPHIQUE</b>	Les vignes se situent dans la région de l'Extremadura, au Sud-ouest Espagne. Le climat y est tempéré en raison de la proximité de l'océan Atlantique
<b>GÉOLOGIE DU SOL</b>	Principalement calcaire
<b>VINIFICATION</b>	Chaque parcelle est vinifiée séparément, en fonction du type de sol et de l'exposition des vignes. Intervention minimale dans la cave avec beaucoup de soin pour les raisins.
<b>ÉLEVAGE</b>	8 mois dans des fûts neufs de chaînes français de 500 litres provenant des forêts de l'Allier, des Vosges et de Nevers.
<b>DÉGUSTATION</b>	Robe de couleur rouge intense. Au nez des arômes très fruités et floraux avec un bel équilibre entre les fruits et les notes épicés du chêne français. En bouche, c'est un vin frais présentant un bel équilibre sur des saveurs de fruits. La finale est très longue et agréable.
<b>CONSOMMATION</b>	Parfait avec une joue de boeuf braisée et purée de courge. Servir entre 16° et 18°C. Peut se conserver jusqu'à 5 ans.

**CODE SAQ**  
13844350

**TYPE**  
Vin rouge

**FORMAT**  
12 X 750 ml



**PRIX PAR BOUTEILLE**  
21.05 \$



## PRIX ET MENTIONS



JAMES SUCKLING  
93/100



VINOUS 91/100



VIVA ESPAÑA!  
PATRICK DÉSY, LES  
MÉCHANTS  
RAISINS, LE 22  
AVRIL 2020



JEAN AUBRY 3 1/2

« « UN ROUGE ÉCLECTIQUE, DIFFÉRENT, DÉSTABILISANT... MAIS Ô COMBIEN SATISFAISANT ! » GUIDE LAPEYRIE 2021, RECOMMANDATIONS VINS ROUGES »



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Alvear est la plus ancienne entreprise vitivinicole de la grande région du sud de l'Espagne, l'Andalousie. Depuis 1729, les huit générations ont su préserver l'essence de leur patrimoine tout en intégrant une modernité technique à la Bodega située à Montilla dans la province de Cordoue, plus précisément sur la zone de Sierra de Montilla y Moriles. D'ailleurs, la première propriété d'Alvear, est considérée comme un site d'intérêt historique et artistique. En effet, la bodega de la Casa, ancien manoir du XVIII<sup>e</sup> siècle, abrite les plus anciennes « soleras » de la région qui contiennent des vins Amontillado vieux de 200 ans. Alvear a été le pionnier d'un certain nombre d'initiatives, notamment la production de vins « en rama » millésimés vieillis biologiquement et de vins de dessert « Pedro Ximénez » avec l'année figurant sur l'étiquette depuis les années 1990. On raconte même que ce serait un ancêtre de la famille qui a popularisé dans tavernes de Cadix un vin produit sous voile de levures au style oxydatif. Ce serait de là que le vin originaire de la région de Montilla aurait pris le nom d'« Amontillado ». La culture, la tradition, le goût et l'avant-gardisme ont construit la réputation prestigieuse et internationale d'Alvear. Tout au long de son histoire, les membres de la famille ont œuvré pour la protection du cépage Pedro Ximénez, roi de l'appellation Montilla-Moriles, cultivé pour la production de leurs vins blancs et fortifiés. Les 200 hectares de vignes se trouvent sur des sols très calcaires qui se divisent en deux types : les sols blancs « albariza ou albero » perméables et avec une faible teneur en matière organique, et les sols « ruedo » de couleur rouge en raison de leur haute teneur en oxyde de fer. Alors que les premiers produisent de faibles rendements et que les raisins sont soumis à un long processus de maturation, les seconds, en revanche, permettent une maturation plus précoce. En 1999, Alvear recherche un domaine pour produire du vin rouge. Ils trouveront alors domaine Palacio Quemado dans la région d'Extremadura, voisine de l'Andalousie et du Portugal. Ils s'associent alors à la famille Losada Serra et en 2010, le groupe d'œnologues consultants Envínate rejoint l'équipe. Au total, 96 hectares de vignes sont exploités dans la D.O. Ribera del Guadiana. Des variétés indigènes et d'autres plus connues comme le tempranillo, la garnacha et la syrah sont cultivés à 337 mètres d'altitude. Formé de sols calcaires, argileux et rocheux, le vignoble est divisé en plusieurs parcelles selon les conditions géo-climatiques identifiées. Deux parcelles exceptionnelles se distinguent des autres dont La Zarcita, du nom du ruisseau qui traverse la parcelle et au sol principalement calcaire. La viticulture tend vers le bio, en utilisant des produits naturels, en renonçant à l'utilisation de désherbants. Le même soin se retrouve en cave avec de faibles interventions tout au long du processus de vinification. La fermentation et la maturation des vins se fait dans des cuves en béton sans revêtement et des foudres de chêne français de 500 afin de rester fidèle au travail effectué dans le vignoble. Ces dernières années, Alvear s'est lancé un nouveau défi : la recherche de l'expression d'un terroir historiquement connu sous le nom de « Sierra de Montilla – Calidad Superior ». Ce projet baptisé 3 Miradas a pour ligne directrice de mettre en avant le vignoble plutôt que le système de vieillissement. La Bodegas fait de nouveau appel à Envínate afin de participer à l'identification des parcelles. Le travail vitivinicole est réalisé en étroite collaboration avec les partenaires viticoles d'Alvear. Ainsi, la personnalité unique de chaque terroir identifié du cépage Pedro Ximénez s'exprime pleinement. Chaque « mirada » ou regard est une interprétation du sol, de l'orientation, du climat et de l'élévation d'une parcelle.