

Celler Capçanes



Fondée en 1933 à l'initiative de cinq familles viticultrices, cette cave coopérative située à Capçanes dans le sud de la région du Priorat est devenue l'une des plus dynamiques d'Espagne depuis la fin des années 1990.

En 1995, à la demande du rabbin de Barcelone, ils ont installé l'équipement et les conditions nécessaires pour vinifier un vin cacher, Peraj Ha'abib, qui a vite gagné une belle renommée partout dans le monde. Cette réussite a stimulé le lancement d'une gamme de vins modernes basée sur un beau patrimoine de vieilles vignes, surtout de Grenache.

Les vignes sont plantées en gobelet sur une variété de sols dont les argiles rouges, la llicorella (schistes ardoisiers), le panal (sables calcaires) et la calissa (calcaires durs).

Mas Picoosa 2010 BIO

Grenache 40%, Carignan 40%, Merlot 10%, Tempranillo 10%

Vinification par cépage en cuves inox avec une macération de 10 jours et la malolactique en cuve. Elevage de 5 mois en cuves sur lies. Les vignes sont âgées d'entre 5 et 40 ans et plantées sur des sols de sables granitiques et de schistes à une altitude comprise entre 150-450m. Vignes conduites en gobelet (sauf Merlot) et en culture biologique.

Belle robe villosée. Nez de cerises (kirsch) de fraises cuites et d'épices douces (pain d'épice). La bouche est fine et généreuse avec des tannins doux et une fraîcheur gourmande.



Lasendal 2009

85% Grenache, 15% Syrah

fermentation par cépage en cuves inox. Macération de 8 à 14 jours et malolactique en cuves. Elevage de 9 mois en fûts de chêne français et américain, dont quelques fûts neufs. 3 mois en cuves après assemblage. Les Grenache sont âgés de 60 ans environ, les Syrah entre 5 et 15 ans. Sols de schistes et granites, avec quelques zones calcaires.

Belle richesse d'arômes au nez, mélangeant mûres, cerises, épices et fraises avec une touche de garrigue et de vanille. La bouche est ample, structurée mais enrobée, avec un beau fruité et une bonne longueur.



Peraj' Ha'abib 2010

Grenache, Carignan, Cabernet sauvignon à parts égales

Vinifié tout ensemble sous la supervision du rabbin. Macération de 29 jours en cuves inox. Malolactique commencée en cuve et terminée en barriques. Elevage de 14 mois en barriques françaises suivi de 3 mois en cuves avant mise en bouteille. Les vignes de Grenache et Carignan sont âgées de 50 à 95 ans; les Cabernet sauvignon jusqu'à 35 ans.. Sols d'argile et granit, avec deux parcelles de schistes. Rendment moyen de 30hl/ha

Nez empyreumatique (café, pain grillé) et fruité (mûres, cerises noires, prunes) de grande complexité. Bouche dense, suave, concentrée, avec des tannins doux et une finale longue et minérale.

