



*Coureur
des vignes*



FORMIGA DE GALENA

DOMINI DE LA CARTOIXA

D.O.Q. PRIORAT, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Domini de la Cartoixa est le projet personnel de l'œnologue Miguel Pérez Cerrada, qui a découvert en la région de Priorat le terroir idéal pour réaliser son rêve de produire ses propres vins, sans aucune considération « commerciale ». Les vins du domaine sont beaucoup plus subtils, plus frais et raffinés que la moyenne des Priorat, car la mission que s'est fixée Miguel est d'élaborer les vins les plus élégants de toute l'appellation, en n'utilisant que les meilleurs fruits en provenance de très vieilles vignes et en déclassant tout le reste. Les fruits proviennent d'El Molar, la sous-région de Priorat la plus tempérée, car directement exposée au vent, ce qui permet d'obtenir des raisins à l'acidité naturelle parfaite. Toute la production est certifiée agrobiologique depuis le millésime 2007 !

LE VIN

Le Formiga de Galena tire son nom des petites fourmis velues qui peuplent le sol tout autour des chais. Cette espèce de fourmis rougeâtre a également inspiré l'étiquette fort originale du vin. Celui-ci est composé de Grenache, Carignan et Syrah et est élevé 8 mois en fûts de chêne français et américain. La

production, entièrement manuelle, est limitée à environ 1700 caisses par année. Le résultat est des plus réussis pour un Priorat de ce prix ! Le nez s'ouvre sur des notes de fruits rouges, de mine de crayon et de tabac. La bouche est bien structurée, avec juste ce qu'il faut de tanins et d'acidité pour balancer la concentration de fruit. La persistance de la finale est impressionnante, avec des effluves de cannelle et de bois de santal. C'est un véritable vin de terroir, produit par un artisan très humble, qui laisse pleinement la nature s'exprimer.

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Grenache 60 %, Syrah 20 %, Carignan 20 %
- Vinification : 8 mois en fûts de chêne français (80%) et américain (20%)
- Degré d'alcool : 14,5%

Code SAQ : +11903643

