



*Coureur
des vignes*



BARRANC DEL CLOSSOS BLANC

MAS IGNEUS

D.O.Q. PRIORAT, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

Le petit domaine de Mas Igneus comprend 3 vignobles, Costers de l'Ermita à Gratallop, Finca Comellars à Poboleda et Finca La Salanca à Torroja, dans le cœur historique de Priorat. La production, entièrement manuelle, vise à créer des vins balancés, reflétant ce terroir unique et très ancien. Mas Igneus est maintenant considéré comme un leader dans la production de vins de Priorat haut de gamme. Suivant la philosophie de son copropriétaire, le producteur catalan Albet i Noya, pionnier de la production de vins agrobiologiques en Espagne, la culture des raisins a respecté les rythmes naturels de la Terre, sans utilisation de produits chimiques.

LE VIN

Ce très rare et très original Priorat blanc est constitué d'un assemblage de vieilles vignes de Grenache blanc (80%) et de Pedro Ximenez (20%). Les diverses vignes sont plantées selon une vieille coutume catalane consistant à mélanger les cépages dans une même parcelle. Les raisins sont par la suite cueillis en même temps, à des degrés de maturation différents selon les variétés, ce qui crée le style très particulier et unique de ce vin rond, vif et

minéral. Il a vieilli trois mois en fûts français afin de lui apporter encore plus de complexité. Avec sa robe de teinte jaune-vert plutôt intense et son nez puissant, ce blanc sec s'ouvre sur des notes fruitées et minérales. Il est marqué par des parfums dominants de mandarine, de citron, d'épices, d'acacia et de miel. D'une agréable fraîcheur, au palais il s'affirme avec des saveurs de fruits exotiques, de melon miel et de calcaire. Sa bouche presque grasse s'estompe dans une finale persistante. Il possède toutes les caractéristiques d'un grand vin blanc et pourra facilement vieillir 3 à 5 ans !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Grenache blanc 80%, Pedro Ximenez 20%
- Vinification : 15 jours en cuve d'inox à 16°C, bâtonnage, filtration légère puis 3 mois en fûts de chêne français de l'Allier
- Sol : schiste « llicorella »
- Altitude : 350-400 mètres
- Âge des vignes : 50 ans
- Degré d'alcool : 13%

Code SAQ : +10857729

