



*Coureur  
des vignes*



# MAS CATALA

## BUIL & GINÉ

### D.O. TERRA ALTA, ESPAGNE

#### LE PRODUCTEUR

Buil i Giné est le projet personnel de Xavi Buil i Giné. À la fin des années 90, lorsque jeune diplômé de commerce il annonce son intention de fonder une bodega dans sa terre natale de Priorat, ses camarades d'université ne comprennent pas sa motivation de retourner à la campagne. Des années plus tard, Buil i Gine a le vent dans les voiles, reconnu mondialement pour ses vins de Priorat plus fins et plus souples que la moyenne. L'amour inconditionnel de Xavi pour le terroir l'a poussé à découvrir d'autres appellations d'exception. À Montsant, Rueda et Toro comme à Priorat, la fine pointe de la technologie est mise au service de savoir-faire ancestral pour permettre la pleine expression du terroir et l'élaboration de vins élégants.

#### LE VIN

Mas Catala est le tout dernier projet de Xavier Buil & Giné, bien connu au Québec pour ses vins du Priorat, Montsant et Rueda. Natif de Montsant, Xavi désirait depuis longtemps produire des vins dans la région montagneuse de Terra Alta, le long de l'Èbre et des cordillères calcaires, tout au sud du Priorat.

Il a donc créé Mas Catala en 2013 dans le but de faire découvrir ce terroir historique aux de très vieilles vignes de Grenache, dont les vins sont encore trop peu exportés. Le Grenache et la Syrah s'épanouissent à merveille dans ce cadre où les étés sont chauds et les hivers froids! Ces écarts de température sont excellents pour l'acidité. Il faut aussi dire que les soirées d'été sont plus tempérées qu'ailleurs en Espagne vu l'altitude moyenne des parcelles de vigne (Terra Alta signifie "haute terre"), ce qui permet de produire des vins très élégants.

Il en résulte un vin aux arômes de fruits mûrs relevés par des notes épicées, qui se démarque par sa grande fraîcheur et sa balance exemplaire! Sa pureté de fruit se prolonge jusqu'en finale, faisant de lui un accord parfait pour le canard ou l'agneau!

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah
- Degré d'alcool : 14%

**Code SAQ : +13566257**

