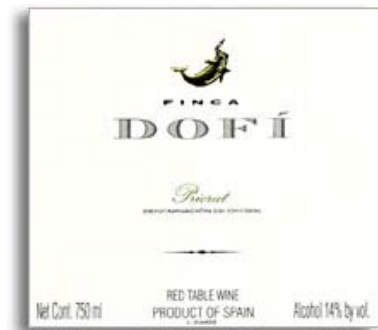




15 janvier 2010

## Les vins d'Alvaro Palacios

La superstar de la viticulture ibérique était de passage à Montréal il y a quelques semaines pour présenter ses plus récents milésimes ainsi que trois cuvées de Brierzo offertes pour la première fois au Québec.



### Priorat

En 1989, Alvaro Palacios a quitté l'affaire familiale de Rioja – Palacios Remondo –, et a trouvé son eldorado dans les montagnes de Priorat, là où il pouvait laisser libre cours à une ambition grandiose, celle de créer le plus grand vin d'Espagne. C'est ainsi qu'en 1993 est né l'Ermita, un vin culte vendu à prix astronomique (758,50 \$ pour le 2006 à SAQ Signature!).

Heureusement, pour le commun des mortels, il a aussi eu la bonté de mettre au point la cuvée **Les Terrasses 2006, Priorat** (S-10931562: 35,25 \$). Cet assemblage de grenache, de carignan et de cabernet sauvignon est un réel succès. Un vin costaud et typiquement méditerranéen, mais très harmonieux et digeste. Sa trame tannique parfaitement mûre tapisse le palais de saveurs nourries et savamment boisées. Pleinement rassasiant à ce prix !

Plus ambitieux, le **Finca Dofi 2006, Priorat** (S-705764: 76,75 \$) est un habile assemblage de grenache, de carignan, de cabernet sauvignon, de merlot et de syrah. Son nez pénétrant et complexe laisse entrevoir une matière riche; la bouche est à la hauteur avec une densité tannique appréciable et un beau relief fruité. Le tout est agrémenté d'une légère amertume qui contribue à sa persistance et à sa fraîcheur. Excellent, à savourer entre 2010 et 2016, au moins.

## Bierzo



Après avoir contribué à la résurrection du Priorat, , Alvaro Palacios, s'est consacrée à la mise en valeur de Bierzo, une appellation située au nord du Portugal. Avec son neveu, Ricardo Pérez Palacios, il a racheté une quinzaine d'hectares de vieilles vignes de mencia – une variété aussi connue sous le nom de jaen dans la région du Dão – qu'il cultive en biodynamie.

En plus du Villa Corullon 2004 commenté dans *Le guide du vin 2009*, il commercialise désormais trois cuvées parcelnaires qui mettent en relief les typicités distinctes de leurs terroirs.

Le **Morcerbal 2006, Corullon, Bierzo** (U-[11100277](#): 108 \$) a particulièrement retenu mon attention : passablement structuré, séveux et bien proportionné, il conjugue des goûts généreux de réglisse, d'olives noires et d'épices. Plus cher que la moyenne de Bierzo, mais ce très bon vin stylé issu de vignes cultivées à 730 mètres d'altitude augure un bel avenir.

Tout aussi structuré, **Las Lamas 2006, Corullon, Bierzo**(U-[11100269](#): 108 \$) provient d'une parcelle dont les sols au pH faible permettent de compenser pour l'acidité modérée du mencia. Cela donne un vin équilibré, au caractère affirmé, à la fois relevé et chaleureux, mais sans excès. Une aération prolongée en carafe est conseillée.

Plus flatteur, mais aussi un peu plus rustique, le **San Martin 2006, Corullon, Bierzo** (U-[11100285](#): 84,50 \$) charme par ses parfums exotiques de kirsch et de chocolat. Riche en extraits, sphérique, fort charmeur et doté d'une finale capiteuse.

Généreux à souhait, le **Petalos 2007, Bierzo** (S-[10551471](#): 23,05 \$) s'inscrit dans le style gourmand affectionné par Palacios. Rond, flatteur et savoureux il déploie tout le charme des bons vins espagnols tout en conservant la fermeté nécessaire à sa tenue et à sa fraîcheur. Original et à prix abordable.