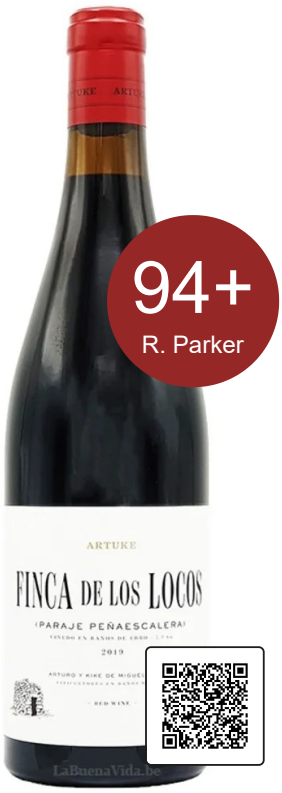
La Buena Vida.be
VINOS DE VITICULTOR

La Buena Vida
La référence des vins d'Espagne

Lichtstraat
Verlipark Unit B.1.26
2400 Mol

+32 (0)14 45 13 03
info@labuenavida.be
www.labuenavida.be

Finca de los Locos 2024
Artuke - 75 cl.



Cette cuvée rend hommage au grand-père paternel des deux frères, qui a acheté en 1950 la parcelle de la Peñaescalera, à Baños de Ebro. Une parcelle au très faible rendement, qui plus est située en haut du village, ce qui fait que plus personne n'y vendangeait alors. Surtout, le sol était beaucoup trop caillouteux, et personne n'aurait été assez fou pour l'acheter. Pourtant, un fou l'a fait, et les 2,8 hectares de cette parcelle, que l'on appelle maintenant Finca de los Locos, produisent un superbe vin. Et nous, nous en sommes... fous!

Vinification
La vendange a fait l'objet d'une première sélection à la vigne, seules les meilleures grappes étant utilisées. Celles-ci sont transportées dans de grands paniers de 10 cm de hauteur maximum, afin que les raisins ne s'écrasent pas les uns les autres et que les baies restent dans le meilleur état possible. Puis, une fois arrivés à la cave, ils sont à nouveau triés sur une table de tri. Les grappes sont alors éraflées et les baies sont envoyées par gravité jusqu'aux cuves inox pour la fermentation. On n'utilise que des levures indigènes. Puis la fermentation malolactique s'opère en foudres de 500 à 3500 litres. C'est là que le vin est élevé encore pendant 12 mois.

Potentiel de garde
A boire à partir de : 2026
Meilleur moment : 2031-2035
A boire jusqu'à : 2038

Servir
Carafer de préférence et servir dans un grand verre.

Commentaires de dégustation
Voici le plus puissant de tous les crus des deux frères Artuke. Robe d'un rouge profond. Au nez, c'est le côté épicé du Graciano (20% de l'assemblage) qui ressort. En bouche, du fruit noir et des nuances méditerranéennes, mais le tout dans un style très élégant, avec, là encore, une belle acidité. Une belle longueur, aussi. Pas mal, pour une maison de fous (finca de los locos)!

Style de vin:
Continental, puissant et minéral

Assemblage
Tempranillo (70%), Graciano (25%), Viura (5%)

Région:
Pais Vasco

Appellation:
D.O.C. Rioja

Domaine viticole:
Artuke

Biodynamie

Description du domaine

Artuke est un petit domaine familial fondé en 1991 par Miguel Blanco, rejoint il y a une dizaine d'années par ses deux fils Arturo et Kike (dont la contraction des deux prénoms a donné 'Artuke'). Ils exploitent ensemble 22 ha, répartis entre 32 parcelles, dont quelques crus d'exception. Ils ont aussi joué un rôle de pionniers dans le mouvement Rioja 'n Roll, qui a vu le jour il y a quelques années dans la région - pour rappel, il s'agit de jeunes œnologues qui travaillent selon la même philosophie, dans le but de produire des vins de terroir de la manière la plus naturelle possible, sans trucage, dans le respect de leur région, de leur environnement et de leurs cépages, au premier rang desquels le Tempranillo, mais aussi d'autres variétés anciennes qui sont souvent plantées en foule dans les vignobles.