

LA GÉOMÉTRIE DU GRENACHE

Pythagora 2016

100 % GRENACHE · LA FIGUERA

94 POINTS · WINE & SPIRITS MAGAZINE & GUÍA PEÑÍN

Pythagora est mon premier vin, né à La Figuera, le village où tout a commencé. Un Grenache seul, issu de vignes de soixante à quatre-vingts ans, sur l'un des vignobles les plus hauts de la région. Trois angles parfaits, comme le théorème dont il porte le nom : le terroir, l'altitude, les vieilles vignes. Une géométrie de précision, au service de l'émotion.

ROBE Rubis pâle, reflets rouge brique — la couleur d'un Grenache qui a déjà vécu.

NEZ Nez épicé, sur les baies noires mûres. Registre déjà ouvert, où l'épice domine le fruit : l'expression du Grenache de La Figuera après quelques années de cave.

BOUCHE Surprend par une fraîcheur remarquable. Les tanins sont présents, déjà harmonieusement intégrés ; l'ensemble est fondu, long, sans la moindre lourdeur.

MON CARNET · OCTOBRE 2026 *Complexe, profond. Un très grand vin, de ceux que l'on garde au cœur.*



2016

Ce que le temps a fait

VENDANGE	ÉLEVAGE EN FÛT	EN BOUTEILLE	GARDE
2016	18 mois	≥ 4 ans	10 à 30 ans
<i>La Figuera, en altitude</i>	<i>chêne français, foudres de 5 100 L</i>	<i>second vieillissement en bouteille, en cave</i>	<i>le temps révèle</i>

VINIFICATION

Le Grenache de La Figuera, seul. Une longue macération en contenants de 50 hectolitres, des pigeages et remontages fréquents, puis le silence, pour que l'altitude se révèle.

À TABLE

Entrecôte grillée · Plats asiatiques épicés et carnés
· Gibier · Jambon ibérique · Fromages affinés

ALCOOL	PH
15 %	3,67
ACIDITÉ	
4,4 g/L	



Un vin est un lieu, saisi à un moment du temps. Nous ne le recréons pas. Nous le préservons. Le temps fait le reste.

TERROIR & ARCHITECTURE · INTERVENTION MINIMALE · SILENCE EN BOUTEILLE · LE TEMPS RÉVÈLE

CELLER LAURONA

laurona@cellerlaurona.com

+34 977 83 17 12

cellerlaurona.com