

LA GÉOMÉTRIE DU GRENACHE

Pythagora 2020

100 % GRENACHE · LA FIGUERA

94 POINTS · INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2024

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 Rouge cerise profond et brillant, éclat de jeunesse.

NEZ Le fruit en premier : cerise, fruits rouges frais, zeste de mandarine et pétales de rose. Les épices orientales et la réglisse se tiennent encore en retrait ; à l'aération, la rose fraîche, signature de La Figuera.

BOUCHE Bouche juteuse et florale, acidité vive qui tend le fruit, tanins soyeux encore jeunes. Curcuma en milieu de bouche, finale fraîche sur le moka. À découvrir maintenant, ou à attendre.

MON CARNET · OCTOBRE 2026 *Un joli fruit frais, des fleurs. La Figuera au printemps.*



2020

Ce que le temps a fait

VENDANGE	ÉLEVAGE EN FÛT	EN BOUTEILLE	GARDE
2020	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

Tajine d'agneau aux abricots et à l'eau de rose ·
Pastilla de pigeon · Canard laqué aux cinq épices

ALCOOL	PH
15 %	3,79
ACIDITÉ	
5,4 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