

# Decanter

## Pourquoi Piedra Sagrada est le meilleur Cabernet Sauvignon dont vous n'avez jamais entendu parler

Le rêve d'un homme et l'histoire d'une famille se distillent dans une expression véritablement unique du Cabernet Sauvignon. Nous découvrons le nouveau Grand Cru chilien et son histoire fascinante.



Inès Salpico, 15 décembre 2025



Crédit : Decanter

À une époque où tout n'est qu'une projection soigneusement orchestrée d'un soi fictif, il n'est pas étonnant que nous recherchions de plus en plus un véritable sentiment de connexion et une lueur d'authenticité humble – dans le vin comme dans la vie.

C'est un véritable sentiment de connexion – transcendant les récits individuels et les egos fragiles – que j'ai ressenti lorsque je me suis assis avec Marco António Pérez Ramirez de Piedra Sagrada, pour déguster les cinq millésimes du projet sortis jusqu'à présent.

À la dégustation, l'étonnement et l'émerveillement se mêlèrent à la curiosité : j'allais découvrir quelques-unes des expressions les plus singulières, les plus typées – et les plus méconnues – de **Cabernet Sauvignon** qu'il m'ait été donné de goûter. Et assurément l'un des vins les plus mémorables parmi les plus de 1 200 que j'ai dégustés en 2025.

Mais comment cette petite licorne discrète a-t-elle vu le jour ? Il s'avère que cette histoire va bien au-delà du simple vin.



Récolte en cours à Viña Arturo Pérez Rojas | Avec l'aimable autorisation du producteur

## Tragédie et résilience

Piedra Sagrada est née de l'idée d'Arturo Pérez Rojas, nom qui désigne aujourd'hui la parcelle de 3,8 hectares que cet éminent ingénieur agronome et œnologue chilien a plantée en 2000. Né à **Santiago**, Pérez Rojas est devenu secrétaire d'État chilien à la Viticulture en 1970, un poste créé par le président nouvellement élu Salvador Allende.

Leurs espoirs de soutenir et de transformer le secteur viticole du pays furent de courte durée ; en 1973, lors d'une journée funeste de septembre, Allende fut assassiné et un coup d'État porta le dictateur Augusto Pinochet à la tête du pays. Le poète Pablo Neruda fut empoisonné douze jours plus tard.

Le danger était bien réel et Pérez Rojas, sa femme Tela et leurs quatre enfants – Arturo, Marcela, Lorena et Marco – ont fui le pays. Leur exil en France, qu'ils espéraient de courte durée, s'est transformé en un détour de plusieurs décennies durant lequel Pérez Rojas a lutté pour reconstruire une carrière.

Certains emplois lui étaient inaccessibles car ses qualifications n'étaient pas reconnues en France (Pérez Rojas a finalement obtenu de nouveaux diplômes en œnologie ainsi qu'en économie) ; tandis que pour d'autres, il n'était pas considéré car il était surqualifié.

Le désir ardent de retrouver son pays natal et ses racines, et surtout sa conviction du potentiel de la France en tant que région viticole d'exception, est resté une constante tout au long du parcours tumultueux de Pérez Rojas – un désir qu'il a transmis à ses enfants et qui, dans une certaine mesure, a façonné leur identité durant leur enfance en France.

À l'approche de la fin du millénaire, la sœur de Tela a offert au couple la possibilité d'acheter un terrain de 4,5 ha à Pirque, à 50 km au sud de Santiago, dans la vallée de Maipo, afin qu'ils puissent y construire une maison et reprendre une présence physique au Chili.

En observant ce terrain sans prétention, Pérez Rojas sut non seulement qu'il devait l'acheter, mais aussi que c'était l'endroit idéal non pas pour une maison, mais pour un vignoble.



Tela et Arturo Pérez Rojas visitant le site de leur futur vignoble en 2000 | Avec l'aimable autorisation de la famille

# Évoquer un Grand Cru

Alliant un profond attachement émotionnel au paysage viticole chilien à une expertise technique éprouvée, Pérez Rojas entreprit d'analyser le terroir et de définir la stratégie de plantation de son vignoble. Il opta pour une sélection massale à haute densité de Cabernet Sauvignon, planté sur son propre porte-greffe.

Au cours des plantations, un impressionnant rocher, orné d'une ancienne sculpture ressemblant à un visage, a émergé – sa présence évocatrice a donné son nom au vin : Piedra Sagrada, « pierre sacrée ».

Les premiers fruits ont été récoltés en 2005 et – jusqu'à la production du premier millésime de Piedra Sagrada en 2014 – vendus au puissant groupe Concha y Toro.

Ce furent des années d'apprentissage et de mise au point, durant lesquelles le vignoble fut subdivisé en sept parcelles – selon le comportement de la vigne, le cycle de maturation et le profil du fruit – désormais cultivées différemment aussi bien dans le vignoble qu'en cave.

Ils ont également renforcé la conviction du fondateur quant à la singularité et au potentiel du site, cristallisant ainsi le rêve de Piedra Sagrada.

Le décès de Pérez Rojas en 2013 l'a empêché de voir son rêve se réaliser. Ses enfants ont embrassé pleinement leur devoir et leur engagement émotionnel envers le rêve de leur père, profondément ancré dans l'histoire et l'identité familiales. Ils ont refusé de vendre le vignoble lorsqu'ils en ont eu l'occasion.

Arturo, Lorena (tous deux urgentistes), Marcela (architecte) et Marco (compositeur classique) étaient déterminés mais pas équipés pour diriger le navire.

Marco a fait appel à son ami de longue date et consultant en vins de renom, Éric Verdier, qui a immédiatement accepté de l'aider.

Aujourd'hui, avec Verdier en conseil, les frères et sœurs endurent de longs vols pour aider aux vendanges et superviser les projets de la propre cave de Piedra

Sagrada (ayant auparavant utilisé des espaces loués) – une installation alimentée par gravité comme leur père l'avait imaginé.

L'origine de Piedra Sagrada entrelace les histoires individuelles et collectives d'une famille et de deux pays – son nom est heureux car il évoque à la fois son terroir (avec sa propre lignée complexe de symbolisme précolonial et de bilan post-dictatorial) et les mythologies personnelles et croisées de tous ceux qui y sont impliqués.



Marco Antonio Pérez Ramirez, le plus jeune fils du créateur. | Avec l'aimable autorisation de la famille

## Une nouvelle référence

Piedra Sagrada propose une vision différente et essentielle du Cabernet Sauvignon ; une nouvelle référence à laquelle je reviendrai lors de mes dégustations d'autres cépages **similaires au Chili et ailleurs**. Et qui sont-ils ? Comme le soulignent les notes de dégustation ci-dessous, il y a une incroyable nuance structurelle, une empreinte indélébile du terroir qui transparaît dans une touche saline distincte, parfois presque métallique, qui affecte la structure acide et les tanins.

Il est clair qu'il existe un engagement sans faille envers le terroir – et envers le millésime comme extension de l'expression du terroir – ce qui signifie que les décisions en matière de vinification sont prises en fonction du caractère spécifique de chaque année et de chaque micro-parcelle.

De ce fait, le temps de travail du bois varie considérablement. Globalement, cependant, l'approche est délicate et axée sur le détail plutôt que sur la puissance.

Piedra Sagrada n'est pas un vin pour ceux qui recherchent une approche stylistique de la vinification – ou même du développement de la marque.

On peut affirmer sans risque de se tromper que l'élaboration de ce vin visait autant à clore un chapitre et à se réapproprier une trajectoire personnelle et collective qu'à établir un nouveau « Grand Cru » chilien (ce qu'il est indéniablement devenu).

Le succès de la Sagrada Papelle légitime les efforts et le génie de vies brisées par la main cruelle de l'histoire.

Je terminerai par des mots écrits par Neruda dans une lettre à Pérez Rojas, datée du 31 mars 1973, qui reste en possession de ses enfants :

*«La vid y el vino forman uno de los centros vitales de Chile. Veo en esta iniciativa suya [...] esta bendición territorial, su cultivo, su trabajo, su arte y su ciencia».*

« La vigne et le vin sont l'un des piliers de l'économie chilienne. Dans votre initiative, je vois [...] cette richesse territoriale, sa culture, son travail, son art et sa science. »



The stone that gives the wine its name is thought to be a '*pedra tacita*', a sacred stone of the Amerindian peoples used as an altar for ancestral rites. | Courtesy of the producer

## Piedra Sagrada: dégustation des 5 premiers millésimes commercialisés.

*Les vins sont classés par note*

### -Piedra Sagrada, Pirque, Maipo Valley, Chile 2016,

98 pts

**Dégusté par :** Ines Salpico

(à Passione Vino, Londres le 08 Sep 2025)

**Fenêtre de dégustation:** 2025 - 2045

Un vin au caractère et à l'équilibre incroyables qui offre une interprétation inattendue et superbe du cabernet sauvignon, communiquant véritablement le caractère unique du terroir de Piedra Sagrada. Une élégance et une finesse incroyables, rendues par une structure tannique vaporeuse. Cette dernière est enrobée d'une fine couche de sel, créant une belle enveloppe pour les arômes de cerise rouge, de framboise, de prune et d'amandes Marcona qui se trouvent au cœur. Une finale très longue, portée par une acidité fine mais vive, avec une délicieuse touche ludique de Campari et d'orange sanguine.



### -Piedra Sagrada, Pirque, Maipo Valley, Chile 2017,

97 pts

**Dégusté par :** Ines Salpico

(à Passione Vino, Londres le 08 Sep 2025)

**Fenêtre de dégustation:** 2025 - 2040

Élégamment opulent, avec un nez parfumé de romarin, de lavande, de pignons de pin et de ciste, rehaussé de camphre, d'Assam et de violettes séchées. La bouche est riche et soyeuse, avec une onctuosité de chocolat fondant, parfaitement équilibrée par la fluidité minérale de la pierre mouillée et le croquant des myrtilles et des cerises pochées. La finale est diaphane, avec des notes de bois d'acajou, de rooibos et de poivre blanc et rose.



### -Piedra Sagrada, Pirque, Maipo Valley, Chile 201',

96 pts

**Dégusté par :** Ines Salpico

(à Passione Vino, Londres le 08 Sep 2025)

**Fenêtre de dégustation:** 2025 - 2040

Fin et fluide, avec des tanins ciselés, magnifiquement définis, d'une affirmation soyeuse, qui enveloppent délicatement les arômes de pruneau, de cerise noire, de confiture de tomate et de poivron rôti, juteux et qui remplissent la bouche d'une onctuosité succulente. Il fait preuve d'une telle vivacité qui soutient un développement élégant et équilibré, mêlant avec une aisance harmonieuse des fruits noirs, des herbes de montagne, des épices, des nuances fumées et une touche acidulée. Un fond sombre de sous-bois, d'Earl Grey et de tapenade d'olives noires crée de la profondeur tout en apportant une fraîcheur inhérente, qui persiste avec la fraîcheur de la pierre mouillée. Longue finale épicée de noix de muscade, de cardamome, de tarragone et de thym.



**-Piedra Sagrada, Pirque, Maipo Valley, Chile 2018,**

**96 pts**

**Dégusté par :** Ines Salpico

(à Passione Vino, Londres le 08 Sep 2025)

**Fenêtre de dégustation:** 2025 - 2040

Il s'ouvre lentement dans le verre pour révéler des arômes délicats de romarin, de lavande, de basilic écrasé et d'origan. Grande classicité linéaire en bouche, avec une touche acidulée de pamplemousse blanc et d'orange amère qui donne de l'énergie et de la définition aux fruits tels que la cerise, la canneberge et le cassis. Des nuances fumées de feuilles de cerisier, de tabac et de moka planent avec élégance. Une touche vibrante de Campari en fin de bouche.



**-Piedra Sagrada, Pirque, Maipo Valley, Chile 2015,**

**95 pts**

**Dégusté par :** Ines Salpico

(à Passione Vino, Londres le 08 Sep 2025)

**Fenêtre de dégustation:** 2025 - 2040

Opulent mais si frais, avec la fluidité caractéristique de Piedra Sagrada. Pureté et transparence remarquables des arômes, avec une acidité affirmée et une structure tannique habilement structurée qui soutient les arômes d'olive verte, de prune, de cerise pochée, de canneberge et de groseille. Les notes de tête de pot-pourri, de roses séchées et de violettes ajoutent de la nuance et de la légèreté. Finale longue, avec une agréable touche acidulée de baies.

