

Portugal

Dão



A Centenarias 2017

Une palette aromatique qui se montre ouverte sur des notes de fruits noirs et d'épices, avec une pointe moka issue du bois et un côté havane. C'est une palette légèrement impactée par le bois fumé, mais la finesse de la bouche est séduisante dans un esprit bourguignon. Belle concentration toute en finesse. C'est une cuvée peu extraite et infusée avec une trame qui tapisse sans excès grâce à une jolie acidité support de fraîcheur.

Informations Techniques

Cépages	60 % Jaen (Mencia), 40% autres cépages
Appellation	DOP Dao
Altitude	500 m
Vignobles	Serra da Estrela
Climat	Tempéré, grosses amplitudes thermiques durant l'été, favorisant des niveaux d'acidité élevés
Irrigation	Non
Age des vignes	120 ans
Densité de plantation	Elevée
Sol	Granite
Culture	Peu interventionniste - nature
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Egrappage puis fermentation en lagares. Fermentation malo-lactique en barriques neutres.
Elevage	18 mois en barriques neutres Stockinger (500 l). Vin non collé et non filtré. Faible dose de SO2 à la mise (34 mg/l SO2 total).
Alcool	14,30%
Acidité	5,80 g/l
Ph	3,68
Sucre Résiduel	0,6 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	1 100 bouteilles



ANTONIO MADEIRA

Sélection Olivier Poussier

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Dão

Si vous êtes, comme beaucoup de consommateurs, fatigués des vins de cépages internationaux, alors Dão est une région viticole de choix car seuls les cépages autochtones y sont autorisés. Ce n'est pas la seule particularité de cette région viticole, qui couvre environ 20000 hectares et produit 2 000 000 de litres par an et qui a été promue DOC (Denominação de Origem Controlada) en 1990. Nichée au cœur même du Portugal, protégée des aléas de l'Océan atlantique par la Serra da Caramullo à l'ouest, la Serra da Nave au nord et la Serra da Estrela et la Serra do Açor à l'est, elle se situe sur un plateau granitique (schisteux au sud ouest) entre 450 et 500 mètres d'altitude. Elle est traversée par deux fleuves, l'un éponyme de la région (Dão) et le Rio Mondego. Elle possède donc une situation géographique, topologique et climatique idéale pour la culture de la vigne d'autant plus qu'elle est bien desservie par des pluies abondantes (1000 mm par an) qui tombent principalement en hiver. La viticulture et l'élaboration des vins sont connues de longue date dans cette région qui a été pendant longtemps sous la domination de grandes coopératives (un leg de l'époque Salazar). Sa transformation en région viticole de première importance date de l'accession du Portugal à l'Union Européenne en 1979 bien que sa délimitation en région viticole date de 1908. L'installation du géant Sogrape et de son omniprésent Mateus Rosé allait apporter de la visibilité à la région qui jouit d'un climat continental propice à la production de rouges. Ils dominent depuis toujours le paysage viticole de la région même si les blancs faits à partir du cépage encruzado ont fait de remarquables progrès. La région, connue pour ses rouges lourds a amorcé ces 20 dernières années un changement de paradigme avec des vins plus maîtrisés en alcool, en extraction et en élevage à partir des cépages tourigua national, jaen (mencia en Espagnol), tinta roriz et alfocheiro. La petite région nichée au nord-ouest, Lafões, est connue pour ses vins qui ressemblent au vin de la région de Vinho Verde avec des vins blancs faits avec l'arinto, le cerceal, le dona branca, l'esgana cão et le rabo de ovelha et pour les rouges, l'amaril et le jaen.

Antonio Madeira

António Madeira est un vigneron français d'origine portugaise. En 2010, il décide de revenir s'installer sur le terroir de ses ancêtres, la Serra da Estrela.

Cette sous-région du Dão était autrefois connue comme l'un des plus beaux terroirs pour la vigne. Elle produisait ce qu'on appelait les « Grands Crus des hauts plateaux du Dão ».

C'est au pied de ces montagnes, les plus hautes du Portugal, qu'António a isolé des parcelles de vieilles vignes complantées qui se distinguent par la typicité des cépages, la qualité du sol granitique et une exposition idéale.

La Philosophie du domaine est simple : respect du sol, de la plante et du fruit afin de se concentrer sur l'essentiel, à savoir l'expression du terroir de la Serra de Estrela. Pour y parvenir, António Madeira n'utilise aucun pesticide et travaille ses sols au cheval.

Cette idéologie se poursuit évidemment dans les chais avec l'usage de levures indigènes et des fermentations en cuves ouvertes. Le vin, qui est plus infusé qu'extrait, poursuit son élevage dans des barriques neutres pendant 18 mois.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr