



QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE

## DOC DOURO - 2013

---

**2013, une année très contrastée. Après un printemps doux et pluvieux, les mois de juillet et août ont connu une sécheresse historique. Septembre, quant à lui, a renoué avec quelques pluies bienvenues. Les 12 mm d'eau, tombés lorsqu'il le fallait, ont permis de débloquer la maturation des raisins : la récolte, qui a commencé le 26 septembre, a pu se dérouler avant les pluies importantes du mois d'octobre. A l'arrivée, les vins de la Quinta da Côrte montrent beaucoup d'équilibre et de finesse.**

**Terroir :** 4 secteurs spécialement dédiés aux vins secs. Sélectionnées pour leur exposition nord et est, ces parcelles sont particulièrement propices à l'élaboration des vins secs. Protégés des ardeurs du soleil de l'après-midi, les raisins y mûrissent lentement et harmonieusement.

**Assemblage :** 40 % Touriga Franca. 20 % Touriga Nacional. 40 % Tinta Roriz.

**Age des vignes :** De 10 à 70 ans

**Vendanges :** Réalisées en petites caissettes, elles sont entièrement manuelles.

**Vinifications et élevage :** Après avoir été triés, éraflés mais non foulés, les raisins sont logés en cuves inox où ils bénéficient ensuite d'extractions les plus douces et les plus lentes possibles afin de préserver la fraîcheur et le fruit. Ils sont délicatement infusés dans le moût pendant plusieurs semaines et des pigeages sont régulièrement effectués. Le vin est élevé 12 mois, pour 75 % en barriques de 225 et 500 l (dont 30 % de bois neuf) et pour 25 % en cuves.

**Date de mise en bouteille :** 13 février 2015

**Données analytiques :** Degré d'alcool : 13,25 % vol  
PH : 3,80  
Acidité totale : 3,50 g/l (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

**Robe :** Grenat rubis aux reflets d'encre.

**Nez :** Très expressif, complet, il s'ouvre sur des arômes de gelée de mûre et de cassis, de framboise, de poivre, de réglisse puis révèle des arômes floraux élégants et enfin des notes subtilement toastées.

**Bouche :** Onctueuse, charnue et très savoureuse, elle est soutenue par une trame de tanins doux et crémeux, une acidité fondue qui équilibre un ensemble élégamment construit, de l'attaque à la finale. Cette dernière, bien affûtée, longue et fine, traduit avec brio l'empreinteminérale des schistes.

**Capacité de garde :** 10 ans.





QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE

## DOC DOURO - 2016

---

Ce domaine situé au cœur du Douro, dans le Cima Corgo produit des vins à la hauteur des ambitions des Domaines Austruy. Son trésor de vieilles vignes, ses techniques culturelles respectueuses de la tradition et son souci d'ancrer chaque cuvée dans un style actuel place aujourd'hui la Quinta Da Corte parmi les domaines les plus passionnants pour les amoureux des vins du Douro, en sec comme en Porto.

**Nature des sols :** Schistes.

**Climat :** Méditerranéen : très faible précipitations annuelles, étés chauds et secs.

**Assemblage :** 30 % touriga nacional, 70 % touriga franca.

**Viticulture :** Traditionnelle, non mécanisée sur la quasi intégralité du domaine.

**Vinification :** Après le tri des raisins sur pied et sur table, après éraflage, ces derniers sont encuvés en petits contenants par gravité. Après une macération de 3 semaines et des pigeages légers, les jus effectuent leur fermentation malolactique en cuve avant d'être logés en fûts.

**Elevage :** 50 % de fûts de 225 l et 50 % de fûts de 500 litres. 15% de bois neuf.

**Le millésime 2016 :** La maturation lente et parfois difficile en raison du froid et des averses de printemps. Aout et septembre permettront d'atteindre une bonne maturité phénolique. Un millésime tardif favorable aux vins secs.

**Dégustation :** Bien représentatif de ce que peut donner le touriga franca sur des grands terroirs schisteux, cet assemblage montre une belle tenue, des arômes francs de fruits noirs et rouges frais, d'épices et de notes minérales. Fin, élégant, il se déploie avec un beau volume et une longue finale élancée qui laisse apparaître la grande minéralité de ce vin.

**Accords mets-vins :** Un canard rôti, un civet de lièvre ou une côte de bœuf grillée.

**Garde :** 10 ans.





QUINTA DA CÔRTE

# QUINTA DA CÔRTE

## DOC DOURO - ROUGE 2014

---

Ce domaine situé au cœur du Douro, dans le Cima Corgo produit des vins à la hauteur des ambitions des Domaines Austruy. Son trésor de vieilles vignes, ses techniques culturelles respectueuses de la tradition et son souci d'ancrer chaque cuvée dans un style actuel place aujourd'hui la Quinta Da Corte parmi les domaines les plus passionnants pour les amoureux des vins du Douro, en sec comme en Porto.

**Variétés :** Touriga Nacional, Touriga Franca.

**Sol :** Terrasses de schiste.

**Conditions du millésime :** La remise en culture du sol et une saison régulièrement arrosée nous a permis de passer les épisodes caniculaires de la fin Aout sans dommages pour les raisins. Le millésime 2014 est donc marqué par le sol bien plus que par le climat. Pour la première fois nous avons découpé les terrasses afin de ramasser par cépage.

**Date de vendange :** 29 et 30 Septembre 2014

**Ramassage :** Manuel en cagette, vendange triée, éraflée non foulée.

**Vinification :** en cuve inox fermée

**Extraction :** Pigeage

**Macération :** 20 jours. Fermentation Malo-lactique en cuve.

**Elevage :** -100 % en barriques de 225 l et 500 l 30% neuves.

Un seul soutirage, ouillage régulier

**Dégustation :** Note franche d'épice et de poivre, s'ouvrant peu à peu sur des notes de fleurs telle que l'iris.

L'attaque massive et large annonce des tanins présents mais soyeux, allongés et savoureux. La finale déjà fraîche demande encore du temps pour s'épanouir totalement.

**Garde :** 10 ans

