



QUINTA DA CÔRTE

PORTO VINTAGE 2015

Depuis 2013, 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 respectueuses de la tradition, à la vigne comme au chai et son souci d'ancrer chaque cuvée dans un style actuel place aujourd'hui la Quinta Da Corte parmi les domaines les plus intéressants à suivre dans le Douro.

Nature des sols : Schistes.

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

Assemblage : Selon la tradition, un grand nombre de cépages autochtones coexistent au sein d'une même parcelle. Parmi eux, le touriga franca ou Nacional, le tinta cao, le tinta Roriz ou encore le tinta barroca.

Age moyen des vignes : plus de 70 ans.

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

Vinification : Après le tri des raisins sur pied et sur table, ces derniers sont placés en lagares où ils seront foulés au pied, de la manière la plus traditionnelle. Comme un vin fortifié, la fermentation est stoppée en ajoutant de l'eau-de-vie de vin.

Élevage : 20 mois en foudres.

Données analytiques : Alc -19,5 %vol.; pH - 3,4 ; AT - 3,6 g/l H2SO4

Le millésime 2015 : Après un printemps doux et un développement rapide de la vigne, l'été chaud et sec dès le début juillet a équilibré sa pousse. Les quelques pluies en septembre sont arrivées au bon moment pour parfaire l'harmonie des baies : avec un état sanitaire et une maturité parfaite, cette année figure d'ores et déjà parmi les plus beaux millésimes de la décennie.

Dégustation : Provenant d'une exceptionnelle parcelle de la Quinta, ce Vintage 2015 à la robe grenat et aux reflets d'encre donne d'emblée tout ce qu'il a : son nez intense de cassis, de mûre, de gelée de framboise, de cacao, de tabac, de poivre, de cardamome, de notes légèrement empyreumatiques est déjà un délice. La bouche confirme cette première impression avec une attaque ample, pleine, puissante en prélude. La bouche s'étire ensuite avec générosité sur une trame très veloutée et sensuelle. On y retrouve les baies rouges et noires sur-mûries et les épices avec un fond de vivacité qui rend l'ensemble équilibré et harmonieux. La finale longue et charnue, aux tanins présents mais fondus témoigne d'une remarquable aptitude de garde : encore tout jeune, il gagnera encore en complexité dans les prochaines années.

Accords mets-vins : Pour un très classique mais indépassable accord, on choisira un Stillton, un Roquefort ou un Gorgonzola. De même, un fondant au chocolat noir a fait toutes ses preuves. Mais un canard rôti avec une sauce aux cassis fera également merveille.

Température de service : 15°C

Garde : 20 ans.

À noter : Confidentiel, ce Porto Vintage 2015 a été embouteillé à 3800 exemplaires seulement.

