



QUINTA DA CÔRTE

PORTO VINTAGE 2017

Catégorie: Porto Vintage

Nature des sols: schistes

Climat: méditerranéen – très faibles précipitations annuelles, été sec et chaud.

Cépages: mélange de vieilles vignes. Parcelle 505 du domaine de Quinta da Côrte.

Année de récolte: 2017

Date de la vendange: 10 septembre 2017.

Données climatiques de la vendange:

Après un hiver froid et sec, l'été 2017 a été extrêmement chaud et sec. À noter les successives vagues de chaleur survenues en avril, mai, juin et juillet. La précipitation accumulée au long de l'année viticole, soit de novembre à la fin septembre, a été de 300 mm.

Le mois de septembre, sans pluie aucune, a été considéré par l'IPMA - Instituto Português do Mar e da Atmosfera [Institut portugais de la mer et de l'atmosphère] comme le mois le plus sec de ces 87 dernières années pour le territoire continental du Portugal.

En dépit des températures très élevées enregistrées au cours de ses dix premiers jours, septembre s'est néanmoins avéré être un mois de chaleur plus modérée que les années précédentes.

La vendange de Quinta da Côrte a eu lieu le 7 septembre 2017, plus tôt que l'année précédente où elle s'était déroulée le 30 septembre.

Vinification: Dans des pressoirs avec pigeage au pied. Élevage en barriques de bois.

Mise en bouteille: 16 avril 2019.

Composition analytique: Titre alcoolémique – 19,5 %vol. pH – 3,69. Acidité totale – 5,08 g/l (acide tartrique).

Température de service: 15 à 16 °C

Quantité de bouteilles: 3 980 bouteilles.

Conservation: dans de bonnes conditions, de 20 à 50 ans ou davantage.

Notes de dégustation:

Robe grenat aux reflets pourpres. Arômes intenses de groseille, mûre, gelée de framboise, cacao, tabac, poivre et cardamome, une première impression confirmée par l'attaque en bouche ample, au beau volume annoncé par un prélude intense. Bouche généreuse, veloutée et sensuelle. Les notes de baies des bois mûres et d'épices sur un fond vif structurent un ensemble équilibré et harmonieux. Finale longue et charnue, aux tannins bien intégrés qui annoncent une remarquable capacité de garde : en core jeune, il gagnera en complexité au fil des prochaines années.

Accord mets-vin: Le grand classique, sans pareil: un fromage portugais de la Serra da Estrela ou DOP de Azeitão, un fromage de stilton ou un roquefort. S'harmonise aussi à la perfection avec un fondant de chocolat noir. Un vrai délice avec un canard rôti arrosé de sauce de cassis et/ou de groseilles.

Commentaire : _____

