



Séance le 3 mars 2023

LE LONG DU DUERO

Vin n°1	FINCA LA COLINA	
Cépage (s)	Sauvignon blanc	13,5 °
Région	Castilla et Léon	
Appellation	D.O Rueda	
Millésime	2021	
Prix		
Producteur	Vinos Sanz	

Sols	Sablo argileux ou mélange d'argile
Vinification	Vieilles vignes vendanges manuelles
Notes de dégustation	<p>Œil : brillant, jaune pâle</p> <p>Nez : nez puissant : agrume (pamplemousse), aubépine</p> <p>Bouche : attaque vive, pamplemousse avec un peu de gras, finale saline avec une légère verdeur (régliasse). De la longueur, belle acidité. Vin droit</p> <p>Accords mets/vins : fruits de mer, huitres</p>

Vin n°2	QUINTA DO CRASTO	
Cépage (s)	Viosinho 60 %, Verdejo 40 %	12 °
Région	Douro Supérieur	
Appellation	Douro Doc	
Millésime	2020	
Prix		
Producteur	Quinta Do Crasto	
Sols	Schisteux, Granitique dans une moindre mesure	
Vinification	Grappes sélectionnées égrappage. Le moût repose pendant 48 h dans des cuves inox à 8° Passé ce délai le moût est décanté et transvasé dans d'autres cuves inox ou débute la première partie de la fermentation alcoolique.	
Notes de dégustation	<p>Œil : or clair, reflets verdâtres</p> <p>Nez : grillé, beurré, fleurs</p> <p>Bouche : attaque vive très fraîche/ milieu gras, rond/ finale minérale, agrume des amers. Rq : le bois est encore présent attendre 1 ou deux ans en cave !</p> <p>Accords mets/vins : poissons en sauce, viande blanche</p>	

Vin n°3	ARIELA	
Cépage (s)	Fernao pires, Mosatel, Rabogato, Viosinho	13.5°
Région	Douro	
Appellation	Douro DOP	
Millésime	2017	
Prix		
Producteur	Bernard Magrez	

Sols	Côteaux schisteux
Vinification	Les grappes sont écrasées à l'aide d'une presse pneumatique, la fermentation est en cuve inox à température contrôlée jusqu'à l'embouteillage
Notes de dégustation	<p><u>Œil</u> : jaune or</p> <p><u>Nez</u> : ananas, tilleul, miel, cire, raisin sec (muscat) très mur !</p> <p><u>Bouche</u> : attaque fraîche/ milieu gourmand belle épaisseur, végétal, coté oxydatif : noix, pomme blette (à l'alcool)/ finale saline, épicée, amande amer</p> <p><u>Accords mets/vins</u> : paella</p>

Vin n° 4	LA CELESTINA	
Cépage (s)	Tempranillo	15 °
Région	Castilla et Léon	
Appellation	D.O Ribéra del duero	
Millésime	2018	
Prix		
Producteur	Dominio De Atauta	

Sols	Argilo calcaire, pauvre en matière organique	
Vinification	Vieilles vignes à une altitude de 900 m, pour l'élaboration on cherche à atteindre un certain équilibre en réalisant un coupage de raisins de Soria d'une part pour la fraîcheur et les notes balsamiques, et de raisins de Burgos d'autre part pour la structure la douceur et les arômes de fruits plus murs	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat foncé (noir) reflets violacés</p> <p>Nez : fruits noirs myrtille murs, prunes mures confiturées, cerises noires, chocolat amer</p> <p>Bouche : attaque puissante/ tanins fondus, matière présente/finale très épicées (poivre), asséchante. De la fraîcheur dès l'attaque et conservée tout au long de la dégustation. (coté syrah du Rhône nord....)</p> <p>Accords mets/vins : viande rouge</p>	
Vin n°5	ABADIA RETUERTA	
Cépage (s)	Tempranillo 75% et Syrah 15 % et Cabernet Sauvignon pour 10 %	14.5 °
Région	Castilla Léon	
Appellation	Vin de pays	
Millésime	2015	
Prix		
Producteur	Abadia Retuerta	

Sols	Argilo calcaire	
Vinification	Produit avec les meilleurs raisins de chacune de nos parcelles, vieillissement en fût de chêne français	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat, liseré évolué</p> <p>Nez : nez gourmand, pruneau, cerise, cassis, myrtille, poivron mur, tabac, café et chocolat</p> <p>Bouche : attaque douce et fraîche, gourmand, soyeux, finale fraîche avec une touche de minéralité d'amertume (chocolat amer) et de café que l'on a sur la longueur</p> <p>Accords mets/vins : cote à l'os grillée. Magret saignant.</p>	

Vin n°6	PESQUERA RESERVA	
Cépage (s)	Pinto Fino	14.5 %
Région	Castilla Léon	
Appellation	Rivera del duero	
Millésime	2018	
Prix		
Producteur	Alejandro Fernandez Bodégas Pesquera	
Sols	Pauvres ; de sable et de gravier planté en espalier pour absorber au mieux la chaleur montant de la terre	
Vinification	Egrappage, fermentation à température contrôlée durant 2 à 3 semaines, on réalise ensuite plusieurs pressages élevage avant de commencer l'élevage en barriques pendant 24 mois ; ensuite il repose 12 mois en bouteilles avant sa sortie sur le marché	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat foncé</p> <p>Nez : nez frais et raffiné fruits noirs cassis, prune, cerise, champignon, café</p> <p>Bouche : attaque fraîche/ milieu fruits frais, digeste avec une légère sucrosité/ finale poivrée et café</p> <p>Accords mets/vins :</p>	

Vin n°7	CEDRO DO NOVAL	
Cépage (s)	Syrah 45 %, Touriga franca 10 %, Tinta cao 10 %, Touriga nacional 10%	14 %
Région	Douro Alto Corgo	
Appellation	DOC Douro	
Millésime	2019	
Prix		
Producteur	Quinta do Noval	

Sols	Schisteux plus ou moins mélangé à de l'argile, altitude entre 100 et 500 m
Vinification	Vinification en cuve inox pour une fermentation pendant 7 jours suivi d'une seconde fermentation malolactique plus 11 mois en fûts de chêne Français
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat reflet violacé</p> <p>Nez : nez présent, fruits noirs, café, chocolat, musc (coté bio)</p> <p>Bouche : attaque fraîche, milieu gourmand, croquant et frais, groseille/finale fine minérale, salivante. Belle tension et belle longueur, sensation de chaleur</p> <p>Accords mets/vins : viande rouge</p>

Vin n°8	MONTE XISTO	
Cépage (s)	Touriga nacional 70 %, autres cépages 30%	13.5%
Région	Douro-altodouro	
Appellation	DOC Douro	
Millésime	2019	
Prix		
Producteur	Joao Nicolau de almeida	

Sols	Terrains rocheux riche en schiste Altitude entre 200 et 300 mètres	
Vinification	Bio, Récolte manuelle, grappes entières écrasées dans des cuves en granit à ciel ouvert (calcatorium). Fermentation en cuves ciment avec levures indigènes pendant 6 jours. Vieillessement en cuve ciment de 2000 litres pendant 12 mois et 18 mois en fût de chêne	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat, liseré violacé</p> <p>Nez : fruits noirs : cassis, mures, poivre vanille</p> <p>ouche : attaque très fraîche, douce/ milieu gouleyant, droit avec une certaine épaisseur/ finale poivrée prunelle et avec de la chaleur en toute fin...</p> <p>A déguster à nouveau d'ici 2 à 3 ans</p> <p>Accords mets/vins : jambon Serrano/ viande rouge saignante</p>	

Vin n°9	QUINTA BEIRA DOURO	
Cépage (s)	Touriga nacional, toriga roriz et franca	14.5%
Région	Douro, Bas corgo	
Appellation	DOC Duro	
Millésime	2013	
Prix		
Producteur	Quinta Beira Douro	

Sols	Schiste exposition nord. Structure en terrasses. C'est dans ces conditions exceptionnelles que poussent quelques cépages très rares Souzao et rufete	
Vinification	Tout le travail est manuel cheval charrue sans pesticides. Après un foulage classique aux pieds, fermentation en cuve inox thermorégulée vieillissement de 4 ans en fût de chêne	
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat, liseré orangé</p> <p>Nez : nez complexe : crème myrtille, crème de cassis, cerise kirschée (moins marqué fruit). café / chocolat. Les arômes tertiaires sont plus présents : tabac</p> <p>Bouche : attaque douce et gourmande/ soyeux avec de la mache. Les arômes tertiaires sont là avec des fruits plus à l'eau de vie/ finale fine saline et poivrée agréable</p> <p>Accords mets/vins : bourguignon/ gibier/ agneau ?</p>	

Vin n°10	RAMOS PINTO	
Cépage (s)	Touriga nacional, roriz et Barroca	19.5%
Région	Douro	
Appellation	Porto	
Millésime	2017	
Prix		
Producteur	Ramos Pinto	

Sols	
Vinification	Des lagares centenaires sont toujours utilisés. Il s'agit d'une sorte de cuve en pierre sur lequel les raisins récoltés sont déposés pour effectuer le traditionnel foulage aux pieds, afin d'obtenir le moût de manière plus efficace et moins violente, mise en bouteille sans filtration.
Notes de dégustation	<p>Œil : grenat reflet violacé</p> <p>Nez : frais fruit noir : myrtille, cerise, prune tabac café, lardé fumé</p> <p>Bouche : attaque fraîche et douce/ milieu assez dense, fruit à l'alcool/ finale salivante, tanique prunelle poivre et café en toute fin.</p> <p>Accords mets/vins : gibier(sanglier)</p>

Vin n°11	AVEUGLE QUINTA QUIETUD	
Cépage (s)	Tinta de Toro	14.5%
Région	Castille et Léon	
Appellation	D.O. TORO	
Millésime	2017	
Prix		
Producteur	Quinta la Quiétud	
Sols	Argile et sable altitude de 700 m	
Vinification	Vieilles vignes. Longue macération de 15 à 18 jours élevage traditionnel entre 24 et 28 mois en barriques dont 1/3 sont neuves, 1/3 d'un vin et 1/3 de deux vins dont 70 % de chênes français (œnologue J. F. HEBRARD ancien bordelais)	
Notes de dégustation	<p>Œil :</p> <p>Nez :</p> <p>Bouche :</p> <p>Accords mets/vins</p>	

Désolé, je n'ai pas le classement....