

QUINTA DA PELLADA PRIMUS

DAO

BLANC SEC RACÉ & COMPLEXE



LES PASSEURS DE VINS
HARINORDOOUY & OSMIN



PROFIL :

Cette propriété internationalement encensée a contribué depuis 20 ans à faire reconnaître la capacité du Portugal à faire de grands vins, alliant personnalité, distinction et potentiel de garde. Le domaine est situé au pied de la serra d'Estrela et de la ville de Viseu au centre-nord du pays, dans une région granitique et âpre. Les premières références historiques qui sont connues sur Quinta da Pellada apparaissent vers 1570. Alvaro de Castro a hérité de la propriété en 1980 et en près de 40 ans, l'aura hissée au sommet de la viticulture portugaise en devenant l'un des vigneronniers incontournables du pays. Depuis quelques années, sa fille Maria pilote avec lui ce grand terroir d'altitude qu'est la Quinta da Pellada, où ils produisent des vins élégants et de grande classe avec les 48 cépages différents recensés sur la propriété ! Ensemble, ils ont contribué à faire reconnaître la qualité des vins du Dão et en sont sans aucun doute les meilleurs ambassadeurs. Les cuvées plus accessibles du domaine sont baptisées « ALVARO DE CASTRO », tandis que les grands vins portent le nom de QUINTA DA PELLADA. Ces vins sont de vraies pépites pour les amateurs exigeants, le blanc parcellaire « PRIMUS » ayant même été comparé aux Chablis de Raveneau par la célèbre critique anglo-saxonne Jancis Robinson !

VITICULTURE :

- Cépage : 18 variétés de cépages...
- Climat : dans la partie la plus noble du Dao, située à plus de 500m d'altitude avec des étés longs et des hivers humides.
- Terroir : sols de granit et argilo-sableux avec des vignes de 60 à 75 ans d'âge.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

La fermentation en fûts de chêne français se déroule très lentement, sur une période de 3 mois afin de favoriser le développement d'une structure aromatique complexe.

L'élevage se fait principalement en bouteille et Alvaro Castro insiste pour que la mise en bouteille se fasse presque immédiatement après la fermentation car il est convaincu que cela garantit le potentiel de conservation élevé souhaité.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un nez étroit et réducteur avec des notes d'allumettes et une belle minéralité : il est complexe et expressif.

La bouche est vive et minérale avec une belle profondeur et intensité, ainsi que des notes subtiles d'herbes qui complètent les doux arômes floraux.

Il offre beaucoup de corps sans paraître lourd, et montre une superbe concentration.

La finition est merveilleusement complexe, élégante et légèrement salée.

CONSEILS DE SERVICE :

- Température idéale : 12 °C
- Potentiel de garde : 15 années
- Accords mets & vins : risottos, poissons, crevettes, fromages...