**ÁLVARO CASTRO**

**DÃO, Portugal :**

A 80 kilomètres au sud du Douro dans la région de Beira Alta se situe le Dão. Cette région à la nature verdoyante bénéficie d’un climat idéal pour la viticulture. Elle est en entourée de montagnes qui protègent la région du vent et qui minore l’influence de l’Atlantique ; les hivers y sont alors frais et pluvieux, et les étés chauds et secs avec des grands écarts thermiques entre le jour et la nuit. On compte 20 000 hectares de vignes (ce qui ne couvre que 5% des terres) sur les côteaux et collines les moins escarpées, situées entre 400m à 700 m d’altitude sur des sols schisteux au sud et des plateaux de granite. Aujourd’hui, la région récolte les fruits d’une transition viticole réussie ; l'entrée du Portugal dans la Communauté Européenne en 1986 avait permis la restructuration des coopératives afin d’encourager une hausse de la qualité, ainsi que l’introduction de certains cépages plus appropriés au terroir. Depuis, de nombreux producteurs travaillent les cépages nobles et autochtones que sont la Touriga Nacional, la Tinta Roriz, l'Alfrocheiro et le Jaen. Quant aux cépages blancs, on retrouve l’Encruzado, le Cercial, la Malvasia Fina ou encore le Verdelho. Avec un terroir sauvage et unique, le Dão est une région au potentiel exponentiel dont les vins identitaires se démarquent grâce à une typicité rare.

**Domaine :**

Álvaro Castro est largement reconnu comme étant le premier producteur de la région de Dão au Portugal. Sous les régimes politiques passés, les agriculteurs de la région étaient contraints de vendre leurs raisins aux coopératives. Mais au début des années 1980, lorsque Álvaro hérite de la ferme familiale à Pinhanços datant du XVIe et sur laquelle sa famille faisait du vin depuis des siècles, il s’engage à rétablir la tradition de la vinification. Sa fille Maria le rejoint en 2000, après avoir travaillé dans des caves à Bordeaux et au Portugal avec Dirk Niepoort et José Neiva Correia. Avec ses trois fermes (Quinta da Pellada, Quinta da Saes et Outeiro), Álvaro mène le renouveau du Dao ; son précieux héritage familial, les vieilles vignes des quintas et sa volonté de s'adapter au mieux au terroir culminent dans des vins expressifs et purs qui reflètent l'aboutissement d'une vie dédiée à l'excellence.

COMMENTAIRES OP/PLV :

***Cuvées***

**Encruzado Reserva 2022**

100% Encruzado provenant des vignobles Lameira et Pellada. 24h de macération pelliculaire, fermentation en cuve inox.

COMMENTAIRES OP/PLV :

2021 : Très beau vin blanc 100% du cépage local Encruzado, peut être une des cépages blancs le plus fins de Portugal. Le nez est intense avec des pommes vertes et jaunes et une touche d'arômes floraux. En bouche, le vin est très sec, vibrant, frais, avec de la pomme verte, du jasmin et de la rhubarbe. Décomplexé,

**Primus 2021**

Assemblage de 19 cépages (Encruzado, Cercial, Bical, Verdelho, Malvasia, Terrantez, Cachorrinho, Douradinha, etc.) issus de vignes âgées de 65 ans sur sols de granite avec couches d'argile et de sable. 24h de macération pelliculaire, fermentation en cuves inox puis en fûts de chêne français de 400L neufs, sur une période de 3 mois. Elevage en cuve ovoïde béton pendant 9 mois puis en bouteille pendant 15 mois avant mise sur le marché.

COMMENTAIRES OP/PLV :

Primus 2019 : Un vin inspirant qui nous laisse entrevoir le potentiel de cette région pour les vins blancs. Le nez est légèrement réducteur mais s'ouvre après quelques secondes d'aération révélant un nez magnifique et complexe. Il a une composante herbacée qui rehausse l'intensité du nez avec des arômes de pêche, floraux comme le jasmin, une touche de cire d'abeille et de zeste de citron confit. La bouche a une grande fraîcheur, une acidité élevée, elle est complexe, de texture légèrement huileuse et longue et persistante avec une belle pointe d'amertume noble.

**Álvaro Castro Quinta da Pellada Rouge 2018**

25% Touriga Nacional, 2% Tinta Roriz, 2% Alfrocheiro et 25% Jaen issus de vignobles aux sols granitiques sur un plateau montagneux à 450 m d'altitude.
Fermentation en cuves inox, macération de plusieurs semaines. Elevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

COMMENTAIRES OP/PLV :

Ce vin est un excellent exemple de la façon d'élaborer un vin rouge agréable au quotidien de la région de Dao. L'assemblage des cépages rouges locaux et le mode de vinification en font un vin rouge très frais et vif plein de fruits rouges et noirs et d'épices. Le nez a du poivre noir et une touche de notes florales comme la violette. En bouche c'est fruité, frais, avec des arômes délicats de roses pivoines, les tanins sont souples et c'est encore très jeune et vibrant.

**Quinta da Pellada Rouge 2017**

Assemblage de cépages issus d'une parcelle de vieilles vignes complantées (majoritairement Alfocheiro, Touriga Nacional et Baga, mais en tout près d'une cinquantaine de variétés indigènes dans l'assemblage). Terroir granitique avec lignes d'argile et de sable. Fermentation spontannée en cuves inox. Elevage de 18 mois dans vieux fûts de chêne. Embouteillage par gravité.

COMMENTAIRES OP/PLV :

Quinta da Pellada 2016 : Ce vin montre le potentiel des vins rouges de Dao, avec un nez intense et complexe montrant la puissance des assemblages de la région. Il y a des fruits noirs intenses comme les mûres avec aussi des fruits rouges comme les cerises, c'est un joli vin avec une touche de graphite, d'épices, le boisé est un peu plus présent mais de façon très élégante. La bouche est charmeuse avec une acidité très équilibrée, un corps modéré, des tanins texturaux, une vinification très traditionnelle avec une belle fraîcheur en bouche et une longue persistance. Quel joli vin !