

CHRYSEIA DOURO

2004



Conditions du millésime

- automne 2003 très humide suivi d'un hiver assez sec
- Mai chaud et sec entraînant une croissance rapide
- l'absence de pluie a fait craindre une déshydratation excessive
- 77mm de pluie du 9 au 17 Août: record depuis un siècle dans le Douro
- 25 jours de soleil en continu en Septembre permettant une excellente fin de maturation
- vendanges du 15 Septembre au 7 Octobre

Origine des raisins

Quintas de Vesuvio, Vila Velha et Bomfim propriétés de la famille Symington

Cépages

- Touriga Nacional : précoce, peu productif, grande complexité aromatique et finesse
- Touriga Franca: complet, charpenté et tannique
- Tinta Roriz (Tempranillo)
- Tinta Cao: cépage tardif, peu coloré aux arômes très intéressants

Vinification

- chaque cépage est vinifié séparément à maturité optimale
- sélection manuelle très rigoureuse sur tables de tri
- les raisins sont entièrement égrappés et légèrement foulés
- fermentation dans de petites cuves inox thermorégulées des chais ultramoderne des Symington à Quinta do Sol
- remontages fréquents
- macération longue et fermentation malolactique

Elevage

10 mois dans 100% de barriques neuves de 350 et 400 L d'origine française

Collage

Blancs d'œufs

Mise en bouteilles

Septembre 2005

Quelques données

Alcool	14.2%Vol.
Acidité totale:	3.35 g/l (H ₂ SO ₄)
Acidité volatile:	0.41 g/l (H ₂ SO ₄)
pH	3.7
Polyphénols (index total)	70
Vin de presse	0.5%
Tonnelliers	TSO, Taransaud
Production	36,000 bouteilles

En 2004, la production finale représente 38% des 160,000 kg de raisins vinifiés.

Cœnologues

Bruno Prats & Charles Symington assistés par Stéphane Point

Note de dégustation:

Robe très intense, encore juvénile. Nez très riche, le boisé bien intégré répondant aux notes très florales de roses et aux notes fruitées de cerise noire.

Bouche très structurée, encore fermée, avec beaucoup de fruit en rétro olfaction. Finale savoureuse et persistante.

Un vin puissant qui ne sacrifie pas à la finesse.

Dans la presse

Mark Squires

EROBERTPARKER.COM – 93 Points

Le 2004 Chryseia semble plus brillant et plus pointu que le millésime précédent, pas aussi doux, un peu plus terre. Il y a des ressemblances: la finesse des tanins, de jolis arômes persistants et une sensation suave et moderne. 2003 est bien plus attractif en ce moment, et semble plus mûr et doux, mais le 2004 le dépassera. A mon avis, il a la complexité qui manquait au 2003, même s'il est moins attirant de prime abord. En fait, c'est surtout une question de préférence de style. J'espère les goûter à nouveau côte à côte dans les années à venir. Les deux millésimes se présentaient très bien le lendemain et s'étaient bien ouverts, preuve qu'il y a plus que du fruit. Ils ont facilement tenu la distance bien qu'ayant été ouverts depuis un jour, un bon signe... Boire de 2008 à 2016. Au Portugal, c'est un des célèbres partenariats avec des intérêts étrangers qui connaît de plus en plus de réussite ... A plus d'un titre, vous pouvez considérer que cette production de Prats & Symington montre un des aspects le plus moderne du Douro. Personne ne peut appeler ces vins « rustiques ».

REVISTA DE VINHOS 17/20