

CHRYSEIA DOURO

2005



Conditions du millésime

- sécheresse exceptionnelle depuis l'automne 2004
- été très chaud et très sec bien supporté par les grands terroirs de schiste du Douro
 - grande précocité
- la pluie du 7 septembre a permis d'attendre une maturation optimale
- vendanges à la main du 15 Septembre au 7 Octobre

Origine des raisins

Quintas de Vila Velha, Bomfim propriétés de la famille Symington, et Quinta da Perdiz

Cépages

- Touriga Nacional : peu productif avec beaucoup de complexité et de finesse (70%)
 - Touriga Francesa: plus tannique (30%)
 - Tinta Roriz (Tempranillo)

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

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

Collage

Blancs d'œufs

Mise en bouteilles

Juillet 2006

Quelques données

Alcool	13%Vol.
Acidité totale:	3.2 g/l (H ₂ SO ₄)
Acidité volatile:	0.37 g/l (H ₂ SO ₄)
pH	3.63
Polyphénols (index total)	n/a
Vin de presse	1.5%
Tonnelliers	TSO, Taransaud
Production	30,500 bouteilles

En 2005, la production finale représente 22% des 200,000 kg de raisins vinifiés.

Oenologues

Bruno Prats & Charles Symington assistés par Stéphane Point et Pedro Correia

Note de dégustation:

Robe très intense et très jeune. Nez très fin et floral, délicatement vanillé, notes de cerise.

Beaucoup de fraîcheur en attaque, se développant sur des tannins étonnamment fondus.

La finale est très douce et tendre avec beaucoup de fruit en rétro olfaction.

Un vin complet, harmonieux et élégant.

Dans la presse

Décembre 2007

JANCISROBINSON.COM – 17.5 Points

Très foncé avec des arômes de chocolat noir à l'orange. Fruits noirs chocolatés. Fin, frais, profond et sombre. Plus parfumé que charnu. Boire de 2007 à 12.

Mark Squires, Décembre 2007

WINE ADVOCATE – 92 Points

...Comme beaucoup de 2005, il est harmonieux et élégant, et semble un peu en retrait comparé aux deux millésimes précédents, surtout au début. A l'aération, le vin s'affirme et se développe dans le verre montrant ses arômes fruités. Les tannins sont fins et bien intégrés... Le vin est soyeux, suave et harmonieux, son équilibre est impeccable. Au fil de la dégustation, on l'aime de plus en plus et il devient de plus en plus intéressant. Il était mieux le lendemain de l'ouverture même s'il était tout à fait appréciable dès le début. Boire de 2009 à 2020.

FINE WINE - 19/20