

CHRYSEIA DOURO

2007



Conditions du millésime

- millésime exceptionnel dans le Douro. Sera déclaré Vintage pour les Portos.
- les pluies d'Octobre et Novembre 2006 (386 mm en 8 semaines) ont permis de reconstituer la nappe phréatique
- début d'année 2007 plutôt sec et doux jusqu'en Avril
- de Mai à Juillet aucun excès de chaleur et pluies régulières prévenant tout risque de sécheresse
- évolution phénolique idéale grâce à la fraîcheur des nuits d'Août
- vendanges à la main à partir du 14 Septembre

Origine des raisins

- Quintas da Perdiz, Vila Velha et do Vesuvio

Cépages

- 50% Touriga Nacional : peu productif avec beaucoup de complexité et de finesse. Excellent équilibre sucre/acide en 2007
- 50% Touriga Francesa: complet, charpenté et tannique. Maturation dans des conditions très favorables en 2007

Vinification

- chaque cépage est vinifié séparément à maturité optimale dans la nouvelle cave par gravité construite pour Chryseia à Quinta do Sol
 - sélection manuelle très rigoureuse sur tables de tri
- les raisins sont entièrement égrappés et légèrement foulés
- fermentation dans des petites cuves inox thermorégulées
 - remontages fréquents
- macération longue et fermentation malolactique en cuves

Elevage

- 12 mois dans 100% de barriques neuves de 400L d'origine française

Mise en bouteilles

Novembre 2008

Quelques données

Alcool	14.3%Vol.
Acidité totale:	4.91g/l (Ac.Tartr.)
Acidité volatile:	0.54 g/l (H ₂ SO ₄)
pH	3.61
Polyphénols (index total)	n/a
Vin de presse	6.5%
Tonneliers	TSO, Taransaud, Boutes
Production	35,600 bouteilles

En 2007, la production finale représente 33% des 178,000 kg de raisins vinifiés.

Oenologues

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

Note de dégustation:

Robe intense et brillante. Nez très fin et complexe mariant les notes florales de Touriga Nacional avec des notes fruitées de groseille ou de cerise noire; une touche de bacon grillé. En bouche l'attaque est somptueuse, très douce, une grande longueur avec une superbe concentration sans lourdeur. Un vin très puissant qui reste très élégant avec une finale tendre et longue laissant beaucoup de rétro olfaction.

Dans la presse

Roger Voss

WINE ENTHUSIAST – 94 Points

Chryseia est un vin référence parmi les nouveaux vins du Douro. Avec des tannins équilibrés, du cassis, de la minéralité et une structure à la fois stylée et puissante, c'est un vin de grande stature, qui nécessite encore deux à trois ans de vieillissement.-

Kim Marcus, 15 Décembre 2009

WINE SPECTATOR – 93Points

Pur, montrant des arômes frais et net de framboise et de prune au nez comme en bouche. Une minéralité bien définie suivie d'une longue finale de vanille et de crème accompagnée de notes grillées de barriques françaises. A boire jusqu'en 2014. 2,965 caisses produites.

VINUM Avril 2010 – 18/20

REVISTA DE VINHOS – 18/20

TOM CANNAVAN – THE WINE PAGES.COM - 92/100