

CHRYSEIA DOURO

La famille SYMINGTON a voulu associer sa profonde connaissance des terroirs et des cépages du Douro à l'expérience bordelaise de Bruno PRATS pour vinifier ensemble dans l'esprit bordelais des raisins issus des meilleures parcelles de leurs meilleures quintas.

C'est en 1882 qu'Andrew James Symington s'établit à Porto. Très vite il devient « Port Shipper » et dès 1914 contrôle le Porto Warre. Les descendants de ses trois fils sont aujourd'hui propriétaires de Warre, Dow et Graham ainsi que de très nombreuses quintas parmi les meilleures du Cima Corgo. Charles Symington assume à la suite de son père Peter, récemment retraité, les responsabilités techniques tandis que Rupert, Paul, Johnny et Dominic parcourent le monde pour faire partager la magie de leurs vintages.

Après la vente du Château Cos d'Estournel qu'il a dirigé pendant trente ans, Bruno Prats a poursuivi ses activités viticoles, au Chili au sein de Viña Aquitania, en Afrique du Sud avec Anwilka et en Espagne avec Alfinal. C'est au sein de l'association Primum Familiae Vini, dont Cos d'Estournel était un des douze membres, qu'il s'est lié d'amitié avec la famille Symington.

En novembre 1998 James Symington a proposé à Bruno Prats de participer à son projet d'élaboration d'un grand vin non fortifié du Douro. Le projet s'est concrétisé en 1999 par la création de PRATS & SYMINGTON. Des vinifications expérimentales ont permis, en 1999 de choisir les parcelles et les cépages les plus adaptés.

CHRYSEIA 2000 fut le premier millésime commercialisé.

CHRYSEIA est élaboré à partir de parcelles sélectionnées dans les meilleures quintas de la famille Symington, Quinta do Bomfim, Quinta do Vesuvio, Quinta Vila Velha ainsi que des deux quintas acquises par Prats+Symington: Quinta da Perdiz depuis 2004 et Quinta de Roriz en 2009. Avec l'acquisition de Quinta de Roriz, une des plus reconnues du Douro, la gamme de CHRYSEIA n'a pas seulement trouvé un nouveau vignoble de grande qualité mais aussi un écrin prestigieux à la hauteur du niveau d'excellence de ses vins.

Ces quintas, outre la qualité exceptionnelle de leur terroir, présentent l'avantage d'avoir de nombreuses parcelles de cépages purs, très rares dans le Douro où l'on plante traditionnellement des cépages en mélange. Chaque cépage peut donc être vendangé séparément à parfaite maturité et vinifié à part jusqu'à l'assemblage final. Les vendanges sont bien sûr manuelles, en petites cagettes. Le choix des cépages et des parcelles peut varier selon les millésimes pour tenir compte des caractéristiques de l'année. La Touriga Nacional (de 60 à 40% de l'ensemble), cépage très peu productif et précoce, apporte sa grande finesse aromatique aux notes florales et le soyeux de ses tannins. La Touriga Franca (de 40 à 60 % de l'ensemble), cépage très complet, donne la charpente et la structure tannique.

Le Tinto Roriz (proche du Tempranillo espagnol) intervient ponctuellement pour sa note poivrée ainsi que le Tinto Cão, très tardif.

CHRYSEIA était vinifié à Quinta do Sol, près de Régua jusqu'à 2008. Depuis 2009, la vinification a lieu à Quinta de Roriz.

Après un tri manuel, les raisins sont égrappés et légèrement foulés avant fermentation en cuves inox thermo régulées de petites capacités. L'extraction des tannins se fait par remontage et longue macération post fermentaire. Le principal souci est le respect du fruit du raisin et l'obtention d'un équilibre en finesse, sans lourdeur, privilégiant les tannins élégants et soyeux. Charles Symington et Bruno Prats participent personnellement à l'assemblage et à toutes les étapes importantes de la vinification et de l'élevage.

L'élevage, dans un caveau aux murs de schiste, se fait en barriques neuves de chêne français. Pour éviter tout excès de boisé qui pourrait compromettre la finesse aromatique, Chryseia connaît un élevage court, de 8 à 12 mois selon les millésimes, dans des barriques de 400 litres pour diminuer le ratio surface/volume. La mise en bouteille est faite à Vila Nova de Gaia dans le centre d'embouteillage ultra moderne de la famille Symington.

CHRYSEIA fut un pionner dans la renaissance, aujourd'hui partout reconnue, des vins non fortifiés du DOURO DOC. Mais Chryseia, dont le nom signifie en grec ancien « doré » comme le nom du fleuve Douro en portugais, conserve un style qui lui est propre, fait d'élégance et d'équilibre, de profondeur sans lourdeur, de richesse sans dureté. CHRYSEIA est bien la rencontre d'une grande tradition portugaise et d'une non moins grande tradition bordelaise pour une nouvelle modernité.

