

DANS LA PRESSE

CHRYSEIA 2011

Un vin rouge élégant, pur et puissant, avec des arômes concentrés de prune rouge, framboise et cassis.

– Kim Marcus

WINE SPECTATOR Juin 2014 – 97 points

CHRYSEIA 2009

Raffiné, aux accents poivrés et aux notes de prune noire séchée au soleil ; quelques touches de fruits secs (baies) et de cerise. Vif, à la finale savoureuse.

WINE SPECTATOR Juillet 2012 - 92 points

CHRYSEIA 2008

[...] D'allure harmonieuse, il présente des touches de rhubarbe. Aromatique et souple, d'une grâce attrayante et dont la structure soutient harmonieusement le fruit. Bref, voici un Chryseia exceptionnellement séduisant qui s'est ouvert à moi au fil du temps. Ensoleillé, charnu et au nez complexe, il dévoile à la fois finesse et intensité aromatique. Il nécessitera quelque temps en cave pour se révéler au mieux, mais peut néanmoins être apprécié dès maintenant.

[...] A boire jusqu'en 2024 – Mark Squires

EROBERTPARKER.COM – Dec'10 - 92 points

CHRYSEIA 2007

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.-KM

WINE SPECTATOR – 93 points

CHRYSEIA 2006

Il a un nez riche et épicé avec une expression intense de prunes rouges, d'épices et une multitude de succulentes notes crémeuses. La finale mûre présente de la cerise enrobée de chocolat et une touche de moka. A boire jusqu'en 2013. 1,000 caisses produites*. –KM

WINE SPECTATOR.COM – 90 points

(*NDLR: 3,000 caisses)

CHRYSEIA 2004

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 ». —Mark Squires

EROBERTPARKER.COM – 94 points

POST SCRIPTUM 2010

Pur et voluptueux, il regorge d'arômes de prune noire, de cerise et de mûre agrémentés de notes minérales et épicées. Des notes de sous-bois, de moka et de crème se révèlent en milieu de bouche. La finale, nette, laisse percevoir des senteurs de feuilles de shiso. A boire jusqu'en 2018. – K.M.

WINE SPECTATOR - 90 points

[...] A l'aération, les tannins s'ouvrent sur de la réglisse et de la mûre. Des notes de chocolat noir et d'épices se trouvent allégées par de la cerise rouge. Des arômes floraux et une certaine fraîcheur du fruit apparaissent après une journée d'ouverture. Un 2010 raffiné à laisser vieillir entre 3 et 5 ans, ou à décanter pour l'apprécier sur un jarret d'agneau braisé.

WINE&SPIRITS – Avril 2013- 91 points

POST SCRIPTUM 2008

[...] On est surpris par un abord doux et éthéré, harmonieux et incroyablement équilibré. Il n'en reste pas là néanmoins puisque à l'aération, ce 2008 se réveille et nous révèle également une bonne structure et une véritable ossature (tannique ?). Les fruits juteux et parfumés sont bien soutenus, ce qui devrait être de plus en plus plaisant à boire au fil du temps. A l'aération, la structure du vin se confirme encore davantage, et pourrait même nous surprendre agréablement après quelques années en cave. (A saisir) pour les amateurs de bonnes affaires. [...] A boire jusqu'en 2022 – Mark Squires

EROBERTPARKER.COM – Dec '10 - 90 points

PRAZO DE RORIZ 2008

Le 2008 PRAZO DE RORIZ, un assemblage de Touriga Nacional (35%), Touriga Franca (28%), Tinta Roriz (35%) et Tinta Francisca (2%), est une autre valeur sûre cette année. Quel que soit le millésime, c'est l'une des meilleures affaires parmi les vins du Douro. (...) Il présente un premier abord très légèrement plat aux touches boisées, mais cette première impression ne persiste pas. Il se réveille au bout de 15 à 20 minutes, devenant bien plus intéressant au fur et à mesure qu'il révèle un caractère de plus en plus « terrien » et minéral. Charmant, mais un brin sérieux avec des tannins peu agressifs. C'est un vin qui saura séduire la plupart des amateurs de vin. Le milieu de bouche a gagné un peu plus de chair tout en restant assez léger.

C'est une année plutôt séduisante pour ce vin, car il montre à la fois une certaine complexité et une certaine structure. Je parie qu'il vieillira tout à fait convenablement en cave. A boire jusqu'en 2019.

EROBERTPARKER.COM – Juin 2011 - 89 points