ALVES DE SOUSA, Douro QUINTA DE GAIVOSA 2013

75 cl Rouge Douro



La note by Christian Walter

94+/100

Plus de 140 médailles dans des concours internationaux dans 7 pays différents, dont plus de 40 médailles d'or. Il convient de mentionner tout particulièrement les 17 médailles d'or décernées à des portos au cours des dernières années, ce qui conforte Alves de Sousa dans sa réputation de producteur non seulement de grands vins du Douro, mais aussi de portos de grande qualité.

C'est dans le Douro que la famille Alves de Sousa produit ses vins, selon une tradition familiale de cinq générations. Travaillant uniquement avec les raisins des vignobles familiaux (Quinta da Gaivosa, Vale da Raposa, Caldas, Estação, Aveleira et Oliveirinha), ils ont développé une gamme complète de vins du Douro de grand caractère et de grande qualité. Peu d'endroits au monde reflètent aussi bien que le Douro les merveilleuses réalisations qui peuvent naître de l'effort et du dévouement de l'homme. Le poids de ces efforts pèse sur nous aujourd'hui. C'est pourquoi un groupe de travail a été constitué, doté de la formation scientifique et technique et de l'engagement nécessaires à la poursuite continue d'un seul objectif : la recherche de la meilleure expression du caractère du vignoble sous la forme d'un vin. Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Alvès de Sousa (Douro, Portugal)

La presse spécialisée en parle

Couleur rubis profond. Arômes de framboise, de feuilles d'eucalyptus et de prunes noires sèches. Solide, avec une grande structure, mais avec l'équilibre et l'élégance typiques de Gaivosa. D'une grande complexité, il a encore de belles années devant lui.

Le Quinta Da Gaivosa 2011 est un assemblage de champs vieilli pendant 15 mois dans un mélange 50/50 de chêne français neuf et de chêne français de deuxième usage. Il titre 14,5 % d'alcool. Il s'agit de l'embouteillage phare de la cave, et c'est souvent son meilleur vin - l'assemblage étant souvent aussi intéressant, voire plus, que les terroirs plus spécifiques. Il s'agit d'un Gaivosa potentiellement brillant. Le seul vrai problème ici est le chêne proéminent encore présent, malgré la mise en bouteille tardive. Pourtant, alors qu'il était dans le verre et qu'il se déployait, il m'a rappelé le vin que j'ai goûté à Porto

(cette bouteille a été dégustée aux États-Unis), faisant preuve d'une belle harmonie, d'une grande complexité et d'une finale persistante. Magnifiquement équilibré, ce vin deviendra de plus en plus magnifique au cours de la prochaine décennie. Si vous ne voyez pas d'inconvénient à ce qu'un peu de bois apparaisse, plongez dans ce vin dès maintenant. Il est très accessible, mais laissez-le s'aérer, car plus je l'ai dégusté, plus j'ai apprécié sa grâce et son équilibre. Avec de l'air, le chêne s'est quelque peu estompé et le fruit, charmant et expressif, s'est révélé. Le lendemain, ce vin m'a semblé être l'un des plus raffinés que j'aie dégustés dans le Douro depuis longtemps. La texture veloutée était tout simplement sensuelle, la finale prenante mais maîtrisée, le fruit brillant, défini et éclatant. Il aura toujours un certain sens de la discrétion. Il ne vous frappera jamais de plein fouet. Vous voudrez simplement finir la bouteille. J'en ai connu de plus grands, de plus puissants et de plus remarquables. Celui-ci est la classe personnifiée. Ai-je mentionné qu'il est également délicieux ? (Guide Parker, millésime 2011, noté 95/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 95/100
- **Cépage :** Touriga franca, Touriga nacional, Tinto cão, autres
- **Pays :** Portugal
- **Vinification :** Egrappage total, fermentation 10 jours avec contrôle de la température à 20-22°C, plus 7 jours de macération
- **Elevage :** 15 mois en fûts de chêne français neufs et de deuxième année
- **Millésime :** 2013
- **Consommation :** à boire entre 2018 et 2035
- **Alcool :** 14,5% vol.
- **Service :** 16 à 18°C, carafer dans sa jeunesse