

Domingos ALVES DE SOUSA, Douro "ABANDONADO" 2013

75cl Rouge Douro



La note by Christian Walter **95+/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. Grande complexité aromatique et fraîcheur, avec des arômes assez uniques (mais typiques du vignoble Abandonado) de balsamique et de goudron, de réglisse et de baies noires. Raffinement à l'état pur, délicatesse, minéralité et extraordinaire pureté du fruit. On sent le schiste, la forêt environnante, la fraîcheur de l'altitude, dans une pure expression de la nature du vignoble. Un exercice de pure élégance et de classe de l'un des vignobles les plus emblématiques du Douro et du Portugal.

L'Abandonado 2011 est un assemblage de vieilles vignes élevé pendant 18 mois dans 100 % de chêne

neuf (60 % de chêne français, 40 % de chêne portugais). Il titre 15 % d'alcool. Il a été commercialisé en février 2015. Tiago Alves de Sousa a déclaré par courriel : « Pour moi, c'est l'Abandonado le plus élégant et le plus complet de tous les temps... il bénéficiera beaucoup de plus de temps en bouteille. C'est une année merveilleuse dans un vignoble très spécial, ce qui fait que les ingrédients sont excellents pour obtenir quelque chose de vraiment spécial. Le chêne est très présent en ce moment, ce qui fait que le vin est exceptionnellement parfumé à l'ouverture en raison de ses nuances boisées. Cela s'estompera avec le temps. En effet, il était exceptionnel le lendemain matin et le chêne n'était plus gênant. Il n'a commencé à bien se montrer qu'après avoir été ouvert pendant quelques heures le jour 2. Il réussit à être vaguement accessible - en réalité, il devrait avoir cinq ans en cave pour donner le meilleur de lui-même - mais il prouve qu'il a aussi une colonne vertébrale et il se resserre à l'aération. Impeccablement équilibré, il présente une texture caressante et des saveurs fines en finale, qui est assez sèche et complexe, mais pas austère. Elle devient plus expressive à l'aération. Toujours élégant et jamais confituré, il ne semble jamais mince non plus. Il s'est étoffé dans le verre le lendemain, devenant un 2011 assez typique : élégance en milieu de bouche, mais concentration subtile ; il semble dense, mais reste remarquablement gracieux. Il était également beaucoup plus complexe à ce stade, montrant des nuances de goudron et de bœuf. C'est une belle performance, qui allie finesse, saveur et harmonie. Il n'est jamais pompeux. Ce n'est jamais pompeux. (Guide Parker, millésime 2011, noté 95/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker** : 95/100
- **Cépage** : Tinta amarela, Touriga franca, Touriga nacional, Sousão, autres (20 cépages indigènes assemblés sur place)
- **Pays** : Portugal
- **Appellation principale** : Douro
- **Vinification** : Egrappage total, fermentation 9 jours avec contrôle de la température, plus 10 jours de macération
- **Elevage** : 18 mois en chêne français et portugais neuf (225 litres)
- **Millésime** : 2013
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2035
- **Alcool** : 14,5% vol.
- **Service** : 16 à 18°C, carafes dans sa jeunesse