

Domingos ALVES DE SOUSA, Porto "VINTAGE" 2009

75 cl Rouge Douro Porto



La note by Christian Walter

96/100

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

Sombre, dense mais extraordinairement équilibré. Très bonne structure, chocolat noir, prunes noires et baies noires. Épicé et avec un arrière-goût intense et très long. C'est un vin qui a une longue et belle vie devant lui. (Decanter et Berliner Wein Trophy, millésime 2009, médaille d'or)

Le Porto Vintage 2015, qui sera commercialisé aux États-Unis en septembre, est un assemblage de 30 % de Touriga Nacional, 30 % de Sousão et 40 % de Touriga Franca, non boisé et titrant 111 grammes de sucre résiduel. Assemblage des quintas du domaine, Oliveirinha dans le Cima Corgo et Gaivosa dans le Baixo Corgo, il s'agit d'un Porto Vintage plus traditionnel que le Porto Gaivosa Single Quinta de cette édition. Il est très semblable, aromatique (particulièrement avec cette nuance de ciste), élégant et pur, avec une grande intensité de saveur, une créature de son millésime. La ressemblance s'arrête là. Le Gaivosa a un fruit un peu plus exubérant et une intensité de saveur encore plus grande, mais il est bien meilleur partout ailleurs, plus concentré et mieux structuré. S'il n'est pas aussi délicieux et sexy que le

Gaivosa aujourd'hui, il me semble être le meilleur vin à long terme, avec un potentiel beaucoup plus élevé. Je l'ai gardé ouvert trois jours de plus, et il se montrait déjà magnifique à ce moment-là. Ce vin sera également accessible plus tôt ; il s'est révélé étonnamment bon dès le lendemain. Cependant, vous devriez lui donner quelques années de plus, au moins, si vous voulez un peu de complexité. Il devra répondre à quelques questions en cave, mais il s'agit d'un vin gagnant qui ne cessera de s'améliorer. (Guide Parker, millésime 2009, noté 93+/100)

Traduit avec DeepL.com (version gratuite)

Caractéristiques

- **Cépage** : Sousão, Touriga nacional, Touriga franca
- **Pays** : Portugal
- **Vinification** : Fermentation 4 jours avec des levures indigènes et foulage au pied, fermentation arrêtée par l'ajout d'Aguardente (eau-de-vie de vin) 77% V/V
- **Elevage** : 24 mois
- **Millésime** : 2009
- **Période de consommation** : à boire entre 2018 et 2050
- **Alcool** : 19,9% vol.
- **Service** : 16 à 18°C