

CHRYSEIA DOURO

2008



Conditions du millésime

- un début de printemps très sec
- un mois d'avril très pluvieux suivi de trois mois de sécheresse, avec néanmoins des températures plutôt douces
- des températures plus fraîches que les années précédentes durant la croissance végétative, permettant un ramassage tardif
- une maturité de la vendange homogène favorisée par le temps chaud et sec de Septembre
- vendanges à la main du 8 au 27 septembre

Origine des raisins

- Vila Velha, Vesuvio, Bomfim et Perdiz

Cépages

- 50% Touriga Nacional : peu productif avec beaucoup de complexité et de finesse.
- 50% Touriga Francesa: complet, charpenté et tannique.

Vinification

- chaque cépage est vinifié séparément à maturité optimale dans la nouvelle cave par gravité construite pour Chryseia à Quinta do Sol
 - sélection manuelle très rigoureuse sur tables de tri
 - les raisins sont entièrement égrappés et légèrement foulés
 - fermentation dans des petites cuves inox thermorégulées
 - remontages fréquents
- macération longue et fermentation malolactique en cuves

Elevage

- 12 mois dans 100% de barriques neuves de 400L d'origine française

Mise en bouteilles

Novembre 2009

Quelques données

Alcool	14.1%Vol.
Acidité totale:	5.10g/l (Ac.Tartr.)
Acidité volatile:	0.48 g/l (H ₂ SO ₄)
pH	3.65
Tonnelliers	TSO, Taransaud, Boutes
Production	33,940 bouteilles

Oenologues

Bruno Prats & Charles Symington assistés par Stéphane Point et Pedro Correia

Note de dégustation:

Couleur intense et profonde. Nez très aromatique. De discrètes notes toastées viennent ponctuer de frais arômes de cerise noire et de fruits rouges, ainsi qu' une touche de réglisse. Le palais est souple, généreux et appétissant. Les tannins, puissants, enrobent le fruit qui s'exprime avec une grande finesse. Finale soyeuse et délicate, très longue. Un vin d'une grande élégance.

Dans la presse

THE WINE PAGES – 94/100

... Nez dense et joliment aromatique présentant des notes de cèdre et de bois de santal encadrées par des fruits rouges et noirs mûrs. Un trait de cette minéralité due au schiste. Le palais est très agréablement fruité et d'une grande finesse. Le fruit est crémeux et nappé de vanille, mais possède une jolie clarté et pureté, soutenue par des tannins raffinés. Extrêmement long et fin en bouche, avec une délicate finale bien nette. Opulent, mais du vrai bel ouvrage. TOM CANNAVAN – Septembre 2010

eRobertParker.com - 92/100

[...] D'allure harmonieuse, il présente des touches de rhubarbe. Aromatique et souple, d'une grâce attrayante mais dont la structure soutient harmonieusement le fruit. Bref, voici un Chryseia exceptionnellement séduisant que j'ai de plus en plus apprécié au fil du temps. Ensoleillé, chamu et au nez complexe, il dévoile à la fois finesse et intensité aromatique. [...] A boire jusqu'en 2024 – Mark Squires - Décembre 2010

THE WINE SPECTATOR 92/100

THE WINE ENTHUSIAST 93/100 (cellar selection)