VALADE & TRANSANDINE

Vignobles du monde

Portugal

Dão

A N T O N I O M A D E I R A

Sélection Vignoble du Monde

95/100 R. Parker – Wine Advocate

Dão Vinhas Velhas Branco 2021

Ce vin blanc issu de vieilles vignes s'inspire des vinifications naturelles de certains vins blancs bourguignons. Le millésime 2021 se distingue par un nez incroyablement complexe et évolutif, mêlant des arômes d'herbes, de fleurs sauvages et de nuances terreuses. En bouche, il offre une texture subtile et une salinité marquée, avec une grande pureté et précision des saveurs. Modérément mûr, il affiche un alcool modéré (12%) et une acidité rafraîchissante. La finale, longue et saline, révèle une profondeur remarquable. Non filtré et non collé, il a été embouteillé en avril 2023 après une fermentation malolactique complète.

Informations Techniques

Cépages	75% Siria, Fernão Pires, Bical, Encruzado, Malvasia Fina, Arinto, Cerceal, 20 autres cépages complantés
Région	Dão
Appellation	DOP Dao, sous-région de la Serra da Estrella
Altitude	500 à 600 m
Vignobles	15 parcelles de vieilles vignes
Climat	Continental chaud modéré par l'altitude.
Irrigation	Non
Age des vignes	60 à 130 ans
Densité de plantation	Elevée, taille Guyot
Sol	Granite
Culture	Peu interventionniste
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Pressurage puis débourbage de 24h avant fermentation en barriques de 500 litres et cuves inox.
Elevage	20 mois sur lies fines avant mise en bouteilles sans collage ni filtration en avril 2023.
Alcool	12,00%
Acidité	5,29 g/l
Ph	3,33
Sucre Résiduel	< 2 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C
Production	7 900 Bouteilles

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses
Tel 05 57 19 17 52
Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr

Dão

Nichée au cœur même du Portugal, protégée des aléas de l'océan Atlantique par la Serra da Caramullo à l'ouest, la Serra Da Nave au nord et la Serra da Estrela et la Serra do Açor à l'est, elle se situe sur un plateau granitique (schisteux au sud-ouest) entre 450 et 500 mètres d'altitude. Elle est traversée par deux fleuves, l'un éponyme de la région (Dão) et le Rio Mondego. Elle possède donc une situation géographique, topologique et climatique idéale pour la culture de la vigne d'autant plus qu'elle est bien desservie par des pluies abondantes (1000 mm par an) qui tombent principalement en hiver. La viticulture et l'élaboration des vins sont connues de longue date dans cette région qui a été pendant longtemps sous la domination de grandes coopératives (un leg de l'époque Salazar). L'installation du géant Sogrape et de son omniprésent Mateus Rosé allait apporter de la visibilité à la région qui jouit d'un climat continental propice à la production de rouges. Ils dominent depuis toujours le paysage viticole de la région même si les blancs faits à partir du cépage encruzado ont fait de remarquables progrès. La région, connue pour ses rouges lourds a amorcé ces 20 dernières années un changement de paradigme avec des vins plus maitrisés en alcool, en extraction et en élevage à partir des cépages tourigua national, jaen (mencia en Espagnol), tinta roriz et alfrocheiro. La petite région nichée au nord-ouest, Lafões, est connue pour ses vins qui ressemblent au vin de la région de Vinho Verde avec des vins blancs faits avec l'arinto, le cerceal, le dona branca, l'esgana cão et le rabo de ovelha et pour les rouges, l'amaril et le jaen.

Antonio Madeira

Antonio Madeira

António Madeira est un vigneron français d'origine portugaise. En 2010, il décide de revenir s'installer sur le terroir de ses ancêtres, la Serra da Estrela. Cette sous-région du Dão était autrefois connue comme l'un des plus beaux terroirs pour la vigne. Elle produisait ce qu'on appelait les « Grands Crus des hauts plateaux du Dão ». C'est au pied de ces montagnes, les plus hautes du Portugal, qu'António a isolé des parcelles de vieilles vignes complantées qui se distinguent par la typicité des cépages, la qualité du sol granitique et une exposition idéale. La Philosophie du domaine est simple : respect du sol, de la plante et du fruit afin de se concentrer sur l'essentiel, à savoir l'expression du terroir de la Serra de Estrella. Pour y parvenir, António Madeira n'utilise aucun pesticide et travaille ses sols au cheval. Cette idéologie se poursuit évidemment dans les chais avec l'usage de levures indigènes et des fermentations en cuves ouvertes. Le vin, qui est plus infusé qu'extrait, poursuit son élevage dans des barriques neutres pendant 18 mois.

Domaine de Lisennes, Chemin de Petrus - 33 370 Tresses
Tel 05 57 19 17 52
Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr