



ROQUETTE & CAZES

ROQUETTE & CAZES

DOURO DOC 2019

14,5%

Un assemblage unique de trois cépages, deux familles et un terroir d'exception... Depuis 2002, les familles Roquette (Quinta do Crasto - Douro) et Cazes (Château Lynch-Bages - Pauillac) travaillent main dans la main à la production de grands vins qui allient les caractéristiques naturelles et uniques du Douro au savoir-faire de la famille Cazes dans l'élaboration de grands vins de Bordeaux. Roquette & Cazes a vu le jour en 2006 et a bénéficié dès ses débuts de l'expertise acquise avec Xisto. Il se différencie de son aîné par son potentiel de garde. Plus accessible, il est en effet prêt à déguster dès sa mise en marché.

Conditions du millésime

Après deux années aux rendements inférieurs à la moyenne de la décennie, 2019 s'est avérée beaucoup plus généreuse à Quinta do Crasto.

Avec un hiver et un printemps secs, les réserves en eau du sol nécessaires à la vigne sont faibles. Cependant, nous avons constaté tout au long de l'été que la vigne avait un couvert végétal bien équilibré et sain, sans signe de stress hydrique.

Cet équilibre a été atteint grâce aux températures douces enregistrées de mai à fin août (5°C de moins que la moyenne sur la propriété).

Cela a contribué positivement à une maturation lente et équilibrée des raisins en juillet et août. Des niveaux de maturité exceptionnels en ont résulté.

Les vendanges 2019 se sont déroulées jusqu'au 11 octobre dans le plus grand calme, avec des nuits froides et des journées chaudes et sèches qui ont permis de récolter au moment idéal. Les pluies des 21 et 22 septembre ont été essentielles car elles ont permis d'affiner la maturation des cépages plus tardifs, comme la Touriga Franca. Dans l'ensemble, 2019 a donné des vins rouges qui reflètent l'équilibre du cycle végétatif. Ce sont des vins très complets, avec une excellente concentration des arômes, une belle structure et un parfait équilibre avec un excellent potentiel de garde.

Vinification

Les raisins viennent des sous-régions du Cima Corgo et du Haut-Douro. Ils sont récoltés à la main avant d'être apportés à la cuverie, où ils sont inspectés avec soin sur une table de tri. Les raisins sont ensuite égrappés et pressés en douceur. La fermentation s'effectue dans des cuves coniques en acier inoxydable à la température contrôlée. Le délestage est réalisé pendant la fermentation : la cuve est entièrement vidée du moût, puis jus de fermentation est renvoyé par pompage au-dessus du chapeau de marc, ce qui maximise le contact avec le moût. Il en résulte des vins concentrés et complexes, qui sont aussi élégants que pleins de style.

Notes de dégustation

Le millésime 2019 a une belle robe rubis profond.

Le nez offre une intensité aromatique remarquable, avec des arômes de fruits rouges frais et des notes délicates d'épices.

Séduisant en bouche, c'est un vin d'une excellente structure, grâce à la texture veloutée de ses tanins.

La finale est complexe et persistante. Un vin qui valorise les techniques de vinification bordelaises, les mariant parfaitement à l'identité du Douro.

Elevage

18 mois en barriques de chêne français

Cépages

60% Touriga Nacional, 15% Touriga Franca, 25% Tinta Roriz.



FINE WINE AMBASSADOR
J.M. CAZES SÉLECTION

