



Vinhos Borges - Meia Encosta



Domaine Vinhos Borges

Pays et région d'origine Portugal - Dao

Dénomination AOP Dao



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Meia Encosta

Millésime 2019

Cépages Touriga-Nacional, Jaen, Alfrocheiro et Tinta-Roriz

Élevage Élevage en cuve inox

Prix 8,90 €

8,50 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Les domaines de Vinhos Borges, établis depuis 1884, illustrent la richesse viticole du Portugal à travers divers terroirs uniques. La Quinta da Soalheira dans le Douro, avec ses 340 hectares, est réputée pour ses vins de Porto et du Douro, tandis que la Quinta de São Simão da Agueira dans le Dão, avec ses 74 hectares, est connue pour ses vins d'exception. Plus récemment, en 2016, la Quinta do Ôro a été ajoutée à leur portfolio, apportant 30 hectares de vignes fraîches et acides de la région des Vinhos Verdes. Chaque domaine, avec son caractère propre, contribue à la renommée de Borges pour ses vins de qualité, marquant ainsi le paysage vinicole portugais.

Caractéristiques du vin

Ce vin du Dão offre une couleur rubis intense et un nez jeune et frais, dominé par des arômes de prunes noires avec des touches de menthol et d'eucalyptus, subtilement complétées par des notes boisées. En bouche, il se révèle doux et velouté, caractérisé par une belle expression de fruits noirs, une fraîcheur élégante, une acidité bien équilibrée et une finale longue et persistante. Belle quille et très beau rapport qualité prix.

Consommation et garde

Vous pourrez conserver ce vin 3-5 ans sans problème grâce à sa structure et sa belle acidité.

Température de consommation idéale: 15-17°C

Accord Mets vin:

Ce vin avec ses notes profondes de prunes noires et ses nuances mentholées, s'accordera parfaitement avec un plat de gibier comme un ragoût de sanglier ou des côtes de porc grillées aux herbes. Alternativement, il serait également exquis avec un plat de pâtes aux truffes noires,

Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: La problématique du gel tardif

Petit sujet d'actualité. Vous en avez récemment entendu parlé, le gel précoce est une menace significative pour les vignobles, en particulier dans les régions viticoles du nord comme la Belgique et certaines régions de France. Ce phénomène se produit au printemps, lorsque des températures inattendues sous le point de congélation surviennent après une période plus chaude, affectant les bourgeons en pleine croissance. Ces bourgeons sont cruciaux car leur destruction peut réduire la quantité et la qualité de la production future de raisins.

Les impacts sont notables en France, dans des régions comme la Bourgogne et la Vallée de la Loire, ainsi qu'en Belgique, où la viticulture est en expansion. Pour contrer ce phénomène, les viticulteurs emploient diverses méthodes. Les tours à vent et les systèmes de chauffage comme les bougies ou le fuel sont utilisés pour élever temporairement la température autour des vignes. L'arrosage pour créer une couche de glace protectrice est aussi pratiqué, bien que cette méthode nécessite une grande quantité d'eau.

Face au changement climatique, qui pourrait augmenter la fréquence et l'intensité du gel précoce, les viticulteurs explorent des solutions durables telles que la sélection de cépages résistants au froid et l'adoption de pratiques agricoles innovantes pour renforcer la résilience des vignes. Ces adaptations sont essentielles pour sécuriser la production de vin face aux défis climatiques imminents.

Enfin, les années récentes ont vu des incidents de gel tardif augmenter, affectant gravement les productions. Par exemple, les saisons 2019 et 2021 ont été particulièrement difficiles, avec des pertes significatives dans plusieurs régions viticoles. Ces gels, survenant après que les vignes ont commencé à développer leurs bourgeons, peuvent détruire une grande partie de la récolte prévue, affectant non seulement les volumes de vin mais aussi la viabilité économique des exploitations. Ces événements récents soulignent l'urgence d'améliorer les méthodes de protection des vignobles contre les variations climatiques extrêmes.

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à info@mywinebox.be