



Sociedade dos Vinhos Borges



Domaine Sociedade dos Vinhos Borges

Pays et région d'origine Portugal - Dão

Dénomination Dão



Couleur Blanc

Nom de la cuvée Meia Encosta

Millésime 2019

Cépages Malvasia-Fina, Encruzado, Bical et Fernão-Pires.

Élevage Élevage en cuve inox

Prix 7,20 €

6,90 € pour les recommandes

Histoire du Domaine

Fondée en 1884 par les frères António et Francisco, la Sociedade dos Vinhos Borges devint rapidement une des principales entreprises vitivinicoles du pays. Prenant en compte le fait que les vins portugais ne pouvaient consolider leur place dans le monde que grâce à leur excellence, Borges a depuis toujours misé sur la qualité de sa production.

Lancée sur le marché en 1970, la marque Meia Encosta est le résultat d'un pari très clair de Borges sur les terres du Dão, qui représente les caractéristiques uniques de cette région pour la production de vins veloutés et raffinés.

Caractéristiques du vin

La robe est claire couleur citron. Au nez, nous trouvons des arômes intenses de notes tropicales comme l'ananas et le fruit de la passion ainsi qu'une touche florale avec des notes de rose qui ressortent. En bouche, son caractère fruité est marquant, très volumineux et persistant. Il est parfaitement équilibré et son acidité le dote de la fraîcheur et de la typicité du Dão.

Consommation et garde

Vin à boire dès à présent après une ouverture de 15 minutes. Il se gardera jusqu'en 2023.

Température de consommation idéale: 8-10°C

Accord Mets vin: Il sera superbe avec vos salades, des poissons grillés ou des fruits de mer. Mais à l'apéritif, il donnera le sourire à vos amis.



Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale: Le vignoble Portugais

Je me rend compte que cela fait plus d'un an que nous ne vous avions plus proposé un vin issu de ce magnifique pays ! Il est donc grand temps. D'autant plus qu'il s'agit selon nous d'une des dernières régions où l'on peut encore trouver des vins avec de très bons rapports qualité prix !

Ceux qui ont fait l'expérience d'atterrir à Porto ont eu l'étrange sentiment d'être confrontés à un climat sans rapport avec la région. La ville est communément froide, baignée par des brumes similaires à celles de Londres. Et il suffit de s'enfoncer de quelques dizaines de kilomètres dans la vallée du Douro pour être confronté à une chaleur implacable. Un contraste saisissant, à l'image de la diversité des vins du Portugal. Ainsi, le vinho verde, produit dans une aire d'appellation voisine de celle du porto, produit un vin blanc presque transparent et acide, sans rapport avec le corpulent et sombre porto (à noter que « verde » doit être pris au sens de jeune, il y a du vinho verde rouge ou rosé).

Aujourd'hui, le vignoble portugais s'étend sur 248 000 hectares, ce qui en fait le huitième plus important au monde et le quatrième en Europe derrière l'Espagne, la France et l'Italie. Le vignoble est essentiellement implanté dans le nord et le centre du pays ; ses principales régions de production sont l'Estremadura, le Douro, le Minho, l'Alentejo, les Terras do Sado, Beiras, Bairrada et la région de Dao.

A noter qu'un pourrait penser que la France a inventé les appellations d'origine contrôlées peu avant la dernière guerre, mais il n'en est en fait rien. C'est à la Toscane, à la Hongrie et au Porto que l'on doit cette invention, entre le XVIe et le XVIIIe siècle. Aujourd'hui, le Portugal compte 27 appellations (appelées DOC) et 4 vins classés IPR (l'équivalent en France de nos VDQS). Il faut dire qu'en dehors de Porto où la concentration des entreprises est extrême (les quatre premières maisons représentent 80 % de la production !), le reste du vignoble portugais est particulièrement atomisé. La superficie moyenne des exploitations dépasse à peine 1 hectare et les coopératives représentent environ la moitié de la production. Depuis une quinzaine d'années, la viticulture portugaise, comme celle des autres pays producteurs d'Europe se tourne vers une production qualitative, dont Porto et Madère sont des locomotives. Pour notre plus grand plaisir car les prix y sont restés raisonnables.

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