

Luis Seabra Vinhos - Xisto Cru Blanc - 2020



Après avoir passé plus de 10 ans comme œnologue aux manettes des vinifications de l'incontournable Domaine Niepoort, Luis Seabra a décidé de voler de ses propres ailes pour imposer, en quelques années seulement, sa vision des vins du Douro et faire école aujourd'hui dans toute la région. Ce grand styliste, infatigable défenseur des cépages autochtones, développe depuis 2012 une vision ancrée dans la valorisation du terroir et l'expression du sol dans le vin. C'est ainsi qu'il a tout simplement baptisé ces crus Xisto (schiste) ou Granito (granit).

Pour cette cuvée née sur de vertigineux coteaux aux sols de schistes micacés, dans le secteur de Cima Corgo, dans la pointe méridionale du Douro Superior. Luis réunit les raisins de parcelles de très vieilles vignes dont de nombreux pieds ont été plantés entre les années 1920 et 1930. Un âge canonique qui leur permet d'exprimer l'identité des lieux avec l'intensité que recherche notre maestro. Côté encépagement, le rabigato domine (à hauteur de 70% environ) : il est associé aux traditionnels mais rares codega, gouveio et viosinho dozolino branco.

Les raisins, vendangés manuellement, sont soigneusement sélectionnés et délicatement pressés. Le moût obtenu pour la vinification de ce blanc fermente spontanément avec des levures indigènes dans des fûts de différentes tailles associés à des cuves en acier inoxydable. Les vins sont élevés 9 mois sur lie puis 12 mois en barriques de chêne français, sans bois neuf, ni bâtonnage, ni fermentation malolactique. Luis poursuit ainsi sa recherche de pureté et d'authenticité d'expression du fruit et du sol.

Le nez bluffant d'intensité et de grâce convoque aussi bien la gelée de coing, le melon d'Espagne, la pêche, la pâte de fruits et le nougat que des notes plus aériennes de fleurs blanches et de fenouil sauvage. Puis la sensation de fraîcheur monte du verre sur des évocations de jus de mandarine et de grenade. Le sol enfin se fait bavard, ponctuant le propos de notes de pierre mouillée et d'ardoise. Une minéralité, poudreuse, qui laisse bientôt apparaître des effluves plus marines et iodées. L'expérience est énergisante, pour ne pas dire électrisante.

En bouche, l'attaque franche et nette s'apparente à un coup de canon juteux. Le fruit mûr, entre melon et poire, est réhaussé par des acidités parfaitement ajustées. On aime cette explosion fébrile de jus d'agrumes frais, de citron vert à peine confit et délicatement parfumé. L'image d'un sorbet au zeste de citron s'impose à vous. En milieu de bouche, le jus est à la relance et propose de nous poser quelques instants sur des saveurs enrobantes de pâte d'amande et de noisette. La finale vibronnante offre une dimension effilée et poudrée de craie. Le nez au vent, vous

LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

surplombez la vallée du Douro et la vue est imprenable : en avant !

Un bar de ligne à la plancha, des anchois frits, à la mode de Cadix, tiendront parfaitement compagnie à ce délicieux Douro Xisto Cru, tout comme des calamars sautés à l'ail. On pense évidemment à une table sudiste et estivale mais on l'aimera tout autant sur un poulet frit à la sauce aigre-douce.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 19/10/2022

Copyright 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Luis Seabra Vinhos - Xisto Cru Blanc - 2020



Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Intense et élégant : gelée de coing, melon d'Espagne, pêche, pâte de fruits et nougat, puis des notes aériennes de fleurs blanches et de fenouil sauvage. Jus de mandarine et de grenade. Pierre mouillée, ardoise. Une touche saline et iodée

Bouche : L'attaque franche et nette s'apparente à un coup de canon juteux. Le fruit mûr, entre melon et poire, est réhaussé par l'acidité parfaitement ajustée d'un citron vert à peine confit. Une touche gourmande de pâte d'amande, finale effilée et crayeuse

Accords mets-vins : Un bar de ligne à la plancha, des anchois frits, à la mode de Cadix, des calamars sautés à l'ail, mais aussi un poulet frit à la sauce aigre-douce.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille
(1 heure)



Caractéristiques techniques

Appellation : Douro

Millésime : 2020

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Rabigato (70%), Codega (10%),
Gouveio (10%) et Viosinho Dozelino
Branco (10%)

Culture : Biologique