

## Luis Seabra Vinhos - Granito Cru Alvarinho - 2021



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). Les trois parcelles d'alvarinho de près de 30 ans se situent du côté de Paderne de Melgaço, le cœur historique du Vinho Verde, connu pour ces sols sablonneux d'essence granitique.

Côté vinification et élevage, Luis Seabra privilégie une approche naturelle et peu interventionniste : après égrappage et léger foulage, les jus fermentent sous l'action des levures indigènes, sans ajout de soufre, et sont élevés un an en foudre avant de repasser 6 mois environ en cuve. Une période pendant laquelle le vin s'étire et gagne en tension.

Au premier nez, les effluves délicatement sudistes rappellent le thym, la sauge mais également une tapenade d'olives vertes. On devine encore les fleurs blanches, la camomille, l'herbe sèche craquante, ainsi que des notes aériennes et caressantes de pollen, de miel d'acacia, de cannelle et de cardamome. Il y a là du soleil bien entendu, comme tempéré par des arômes de fenouil frais qui semblent jaillir des plis d'une cape de velours. La maturité du fruit est juste parfaite : elle s'illustre sur des notes gourmandes de pêche et de confiture d'abricot, complétées de quelques agrumes confits. De ce jus frais et profond émanent maintenant quelques notes d'embruns salins et d'éclats de roche. Quelle belle complexité !

La bouche dessine des couches gustatives successives. Tout d'abord gourmande et suave, elle se charge, en entame, d'accents sudistes. Ainsi note-t-on la présence d'arômes de tapenade et de tomates séchées. La suite se fait vibrante, tonique et plus tranchante autour de fruits pulpeux acidulés, d'orange sanguine, de zestes de pamplemousse. On aime l'équilibre entre les amers et des expressions plus capiteuses. Le souffle salin des vents marins n'est pas loin non plus. Un vin quelque part entre le souffle chaud et vibrant de la Méditerranée et le chant magistralement suave d'une Amàlia Rodrigues.

Ce magnifique Granito Cru vous réglera en compagnie de calamars sautés à l'ail ou encore de chaussons aux anchois, olives et ricotta. Une tielle sétoise, une bouillabaisse ou une poivronnade avec un poulet grillé à

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

la crème d'ail magnifieront également cette divine bouteille. En véritable magicien du Douro, Luis Seabra a encore frappé fort !

Copyright 2023 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Luis Seabra Vinhos - Granito Cru Alvarinho - 2021



### Dégustation et accords

Robe : Jaune pâle, cristalline

Nez : Intense, sudiste et tonique : fleurs blanches, herbe sèche craquante, des notes aériennes et caressantes de pollen, de miel, de cardamome et cannelle, pêche et confiture d'abricot, quelques agrumes confits, embruns et éclats de roche

Bouche : Une attaque franche et juteuse. Le fruit mûr, entre melon et poire, est réhaussé par l'acidité parfaitement ajustée de l'orange sanguine, du zeste de pamplemousse. Une touche gourmande de pâte d'amande, finale effilée et crayeuse

Accords mets-vins : Des calamars sautés à l'ail ou encore aux chaussons aux anchois, olives et ricotta. Une tielle sétoise, une bouillabaisse ou encore une poivronnade et poulet grillé à la crème d'ail



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2031

Température de service : 12°

Ouverture : Rapide aération en bouteille  
(1 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : Douro

Millésime : 2021

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Alvarinho

Culture : Biologique