ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

https://roucet.com
info@roucet.com
1 450 582-2882



Vinha Centenaria

ROX030

Historique

Tout chez ce producteur est sans égal. Tout d'abord l'emplacement : au beau milieu de l'océan Atlantique, sur l'île volcanique de Pico. Ensuite, le terroir : de la roche volcanique et un climat humide subtropical. Troisièmement, les cépages : des variétés ancestrales telles que le soborinho, l'agronomica et le malvarisco âgés de 5 à 30 ans et plus. L'ensemble de ces facteurs additionnés au travail de l'un des œnologues les plus créatifs de sa génération, Antonio Maçanita, et la table est mise pour la création de vins en communion avec leur terroir.

Reconnaissance

Winemaker of the year - Tim Atkin MW's Portugal 2026
96 points - Wine Advocate (mill. 2023)
96 points - James Suckling (mill. 2023)
TOP 100 Wine Company of 2023 - Wine & Spirits

Pays	Portugal	**Producteur**	Azores Wine Company
Région vinicole	Açores	**Cépage(s)**	Arinto Dos Açores, alicante branco, boal, verdelho
Appellation	DO Pico	**Conservation**	10 à 15 ans
Service	12°C		

Description

Oeil
Robe jaune citron

Nez
Nez salin et iodé aux notes de tilleul

Bouche
En bouche, attaque dense et concentrée, l'acidité prend le dessus en milieu de bouche et s'allonge. Le sel, le sel, le sel et l'iode, est une "gifle" de mer.

Accord mets/vin
Un vin né de la mer, prêt à accompagner des crustacés et des poissons iodés, mais avec une densité et une concentration pour accompagner également des viandes blanches comme un bon cochon de lait ou même un "pork belly".

Commentaires
Sur cette île, depuis plus de 500 ans, des vignes sont plantées dans les fissures des rochers, à quelques mètres de l'océan, où l'on peut entendre le « chant des crabes ». Après l'attaque dévastatrice du phyloxéra et de l'oïdium au XIXe siècle, les habitants de Pico ont maintenu quelques vignobles qui ont résisté à l'extinction. Cette « Vinha Centenária » est issue d'un de ces vignobles de plus de 100 ans qui sont les gardiens des cépages exclusifs des Açores et de la composition traditionnelle des vignobles.

Sols de lave solidifiée datant de 1500-2000 ans

Viticulture: Cépage dominant Arinto dos Açores, âgé de 100 à 120 ans, les vignobles sont en agriculture biologique. Les vignes sont plantées entre les fissures des rochers de Criação Velha, cultivées près du sol et protégées par des murs de roches (currais) des vents océaniques forts et salés. Le vignoble est à 560m de l'océan.

Vinification: Vendanges manuelles, table de tri, pressurage direct, décantation à froid 12h. Vinification des premières presses en cuves inox horizontales (70%). Fermentation des secondes presses en fûts de chêne français usagés de 3 ans (30%), sans bâtonnage pendant 15 mois.

En une ligne
Un vin blanc d'exception issu de vignes centenaires des Açores, alliant une texture dense et une salinité tranchante à un potentiel de garde magistral.