ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Vinha dos Aards

ROX032

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
97 points - James Suckling (mill. 2023)
100 points - Grandes Escolhas (mill. 2023)
97 points - Wine Advocate (mill. 2023)
TOP 100 Wine Company of 2023 - Wine & Spirits

Pays	Portugal	**Producteur**	Azores Wine Company
Région vinicole	Açores	**Cépage(s)**	Arinto Dos Açores, autre(s)
Appellation	DO Pico	**Conservation**	8 à 10 ans
Service	12°C		

Description

Oeil
Robe jaune citron aux reflets paille

Nez
AUn arôme exceptionnel, d'une minéralité intense, évoquant la roche et les coquillages, avec des notes végétales fraîches, de tilleul, d'iode et d'écorce de mandarine : irrésistible.

Bouche
Attaque dense en milieu de bouche, très concentrée, avec une acidité vive qui persiste jusqu'à la finale. Puis, le sel, le sel et encore le sel, et l'iode : un vin qui semble tout droit sorti de la 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, la vigne est cultivée dans les fissures de la lave, à quelques mètres de l'océan. En 1465, Joss Hurtere arriva, devint capitaine de Pico et Fayal et invita Joss Van Aard. Les Aard devinrent l'une des familles les plus importantes de l'île, possédant certaines des meilleures parcelles jusqu'à la mer, au 1er Jeirões. Cette petite parcelle fut vendue par la famille en 1923, plantée par les Cardozos en 1924, et aujourd'hui, la responsabilité nous a été confiée.

Les sols sont composés de roche volcanique solide formée il y a 1500 à 2000 ans.

La viticulture s'étend sur 1,45 ha de vignes de 99 ans cultivées en agriculture biologique (non certifiée). Plantées dans les infractuosités de la roche sur la dalle de Criação Velha, elles sont conduites au ras du sol et protégées par des murets (currais) des vents violents et des eaux salées de l'Atlantique.

Le vignoble se situe à 60 m de la mer.

Vinification: Les raisins sont vendangés à la main, triés sur table de tri, pressés directement, débourbés 12 h à froid, puis fermentés spontanément. Les premières presses sont vinifiées en cuves horizontales inox (70 %), les secondes presses fermentées en fûts de chêne français usagés d'au moins 3 ans (30 %). Les sulfites sont ajoutés uniquement en fin de fermentation.
Élevage de 15 mois sur lies.

Sucre résiduel: 1.2 g/L

En une ligne
Un grand vin blanc volcanique des Açores, d'une minéralité saline tranchante et d'une grande complexité, taillé pour une longue garde.