ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



Canada do Monte

ROX038

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
95 points - James Suckling (mill. 2023)
95+ 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**	10-15 ans
Service	11°C - 12°C		

Description

Oeil
Jaune paille citronné, limpide et brillante.

Nez
Profil profondément marin marqué par des arômes puissants d'iode, de sel marin et de pierre à fusil, enveloppés par des notes de tilleul, de citron vert et de cire d'abeille.

Bouche
L'attaque est dense, grasse et très concentrée. Au milieu de bouche, une acidité tranchante et laser transperce la matière. La finale est une véritable « gifle de mer » (selon les mots du vigneron António Maçanita), dominée par une salinité persistante, des touches de fruits à noyau mûrs (abricot) et une fine amertume volcanique.

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 plantée dans les fissures de la roche, à moins de 50 mètres de l'océan, où l'on entend le chant des crabes. Après les attaques dévastatrices du phylloxéra et de l'oïdium au XIXe siècle, l'homme tenace de Pico a préservé un petit îlot de vignes qui a résisté à l'extinction. Ce « Canada do Monte » provient d'un de ces vignobles qui préservent les cépages exclusifs des Açores et témoignent de la composition traditionnelle des vignobles.

Les sols sont composés de roche volcanique solide formée il y a 500 à 2000 ans.

Issu d'un vignoble de 60 à 80 ans situé à 580 mètres de la mer.

Vinification
Vendanges manuelles, tri sur table, pressurage direct, débourbage de 12 heures à froid, fermentation avec levures indigènes. Vinification des premières presses en cuves inox horizontales (45 %), fermentation des secondes presses en barriques de chêne français de 3 ans d'âge (55 %), sans bâtonnage pendant 15 mois.
Élevage : 15 mois sur lies fines.

Sucre résiduel: 1.05 g/L

En une ligne
Un vin blanc volcanique d'une puissance magistrale, qui fusionne une texture riche et grasse avec une acidité tranchante et hyper-saline taillée pour défier le temps.