



Thomas Jefferson

ROX040

Historique

Reconnaissance

93 points - Robert Parker
17/20 - Jancis Robinson

Pays	Portugal	Producteur	Azores Wine Company
Région vinicole	Açores	Cépage(s)	Arinto Dos Açores, verdelho, Terrantez do Pico
Appellation	D.O Pico	Conservation	
Service	14°C		

Description

Oeil	Robe ambrée dorée et limpide.
Nez	Nez intense aux notes marines, iodées et salines, reflet de son origine, mêlées à des arômes d'orange confite et d'écorce d'orange, exprimant les caractéristiques des cépages açoriens. Le tout est enveloppé de chaleureux arômes oxydatifs de caramel, de raisins secs, d'amandes grillées et de grains de café.
Bouche	En bouche, l'attaque est ample et concentrée, avec des saveurs intenses en milieu de bouche qui font écho au nez. Une légère douceur est équilibrée par une acidité bien présente. La finale est intense, longue et très persistante.
Accord mets/vin	Accord classique avec le foie gras, fromages âgés et fermes. Aussi fruits séchés

Commentaires

Symbole des vins anciens de Pico, ce vin fortifié fut, pendant 200 ans, depuis le milieu du XVIIe siècle, l'un des vins les plus consommés des Amériques, devançant presque tous les autres vins européens. Présent depuis toujours dans les caves des Pères fondateurs, il fut notamment apprécié par Thomas Jefferson, qui en exigea lors de son séjour en France. Au XIXe siècle, il acquit une grande renommée sur les tables des tsars russes. Cependant, il faut savoir qu'en 1853, l'oïdium et le phylloxéra ravagèrent la production aux Açores, la faisant passer de 9 millions à 28 000 litres, et provoquant un exode rural massif. Ce Pico 10 ans, composé de vins oubliés en cave et inspiré de textes anciens, ambitionne de contribuer à la renaissance de ce qui fut l'un des vins les plus importants et fascinants du Portugal... et peut-être du monde.

Vin fortifié, 10 ans

Sols volcaniques lagido et biscoito formés il y a entre 500 et 2000 ans.

Viticulture

Un terroir unique au monde, au cœur de l'océan Atlantique, au pied du volcan Pico. Les vignes sont plantées dans les crevasses rocheuses près de la mer, où l'on entend le « chant du crabe », car c'est là que le soleil et la chaleur sont les plus abondants. La proximité, parfois de quelques mètres seulement, exige la protection des vignes par des murets (currais) contre les vents forts et salés de l'Atlantique.

Vieillessement

Âge moyen des lots : 10 ans, certains vins ayant plus de 30 ans.

En une ligne