ROUCET
AU-DELÀ DU VIN

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



ROUGE Pequeno Eremita

ROX042

Historique

António Maçanita, fondateur et producteur de Fitapreta, est un leader dans l'industrie vinicole portugaise. Ses vins sont constamment reconnus lors de prestigieuses compétitions ou dans les ouvrages spécialisés. En 2004, à l'âge de 24 ans, il fonde Fitapreta en compagnie de David Booth, un viticulteur anglais. Ils connurent un succès dès leur premier vin où ils reçurent le trophée pour le prix Alentejo par le International Wine Challenge.

Reconnaissance

93 points - Robert Parker (mill. 2024)
Winemaker of the year - Tim Atkin MW's Portugal 2026
Producteur de l'année 2020, Portugal - Revista de Vinhos

Pays	Portugal	**Producteur**	Fitapreta
Région vinicole	Alentejo	**Cépage(s)**	Tinta Carvalha, Castelão, Moreto, Alfrocheiro, trincadeira
Appellation	Alentejo DOC	**Conservation**	5 à 7 ans
Service	18°C		

Description

Oeil Robe rubis éclatante.

Nez Au nez, des arômes de fruits rouges accompagnés de quelques notes herbacées, de grenade et d'une pointe de sous-bois.

Bouche Frais, élégant et très raffiné, avec une belle longueur.

Accord mets/vin Un vin rouge élégant et frais, idéal pour accompagner la transition entre les plats de poisson et de viande, ainsi que les ragoûts, où son agréable acidité équilibre joliment le gras.

Commentaires Issu de vignobles de vieilles vignes de l'Alentejo, « Chão dos Eremitas », les vins Pequeno Eremita sont une expression pure du patrimoine viticole de la Serra d'Ossa.
Produits en quantités limitées, ils proviennent de vieilles vignes plantées entre 1969 et 1970 — issues des premières plantations traditionnelles de l'Alentejo — certifiées biologiques et cultivées sans irrigation.

À Chão dos Eremitas, au pied de la Serra d'Ossa, on trouve la preuve d'une production viticole ininterrompue remontant au XIVe siècle ; une bulle papale de 1397 exemptait alors les *Pauperes Eremiitas* (moines de l'ordre de Saint-Paul, ou « Paulistes ») de taxes sur leurs vignobles, témoignant ainsi de leur importance. Ce lieu est unique, on le ressent immédiatement ! Deux ruisseaux acheminent les eaux de pluie de la Serra d'Ossa, maintenant la fraîcheur du sol malgré la chaleur torride de l'Alentejo. De ce même terroir et de ces mêmes cépages a émergé une identité nouvelle et pleine de fraîcheur : notre « Pequeno Eremita » (Petit Ermite).
Ce « Pequeno Eremita » rend hommage à ce lieu ainsi qu'aux cépages qui dominaient autrefois le paysage viticole de la région, mais qui ont depuis presque disparu.

Vignoble de Chão dos Eremitas
Plantation du vignoble : 1969-1970.
Altitude : 256-267 m.
Sols : granitiques, légèrement acides.
Localisation : contreforts sud de la Serra d'Ossa.
Histoire : Ce lieu est unique, on le ressent immédiatement ! Deux ruisseaux apportent les eaux de pluie de la Serra, maintenant la nappe phréatique à une profondeur ne descendant jamais en dessous de 5 mètres. C'est ici, à Chão dos Eremitas, que la vigne était cultivée ; « Chão » est un terme ancien désignant des zones planes, et « Eremitas » fait référence aux moines ermites de l'ordre de Saint-Paul. On y trouve la preuve d'une production viticole ininterrompue depuis le XIVe siècle. Mais les découvertes archéologiques vont plus loin encore, révélant la présence de la seule amphore à vin phénicienne découverte dans l'intérieur des terres portugaises, datant du VIIIe siècle av. J.-C. Ce vestige lie le site au vin quelque 900 ans avant l'arrivée des Romains, témoignant ainsi de 3 000 ans d'histoire viticole.

Viticulture
Les raisins sont issus de l'agriculture biologique certifiée, sans recours aux herbicides. Tous nos vignobles sont également certifiés dans le cadre du programme de durabilité de l'Alentejo.
Vinification
Vendanges manuelles de nuit et tri sur table ; 30 % de vendange entière et 70 % éraflée, avec transfert par gravité en cuve. Fermentation spontanée et macération de 25 à 40 jours, suivies d'un élevage de 18 mois en fûts de chêne français de trois ans.

Biologique.

En une ligne Ce vin fait preuve d'une fraîcheur et d'une élégance d'une autre époque, sans jamais perdre son équilibre ni son caractère de l'Alentejo.