

Soalheiro Alvarinho 2014

Soalheiro Alvarinho 2014

  
vivre  
LE PORTUGAL

# Soalheiro Alvarinho 2014

Des bulles de caractère

TEXTE Patrick Stuart



La polyvalence de l'Alvarinho, cépage bien connu des Portugais, est infinie et surprenante. C'est sans aucun doute à la Quinta de Soalheiro que son potentiel a été poussé à son paroxysme, pour atteindre, non sans risques, la perfection. Depuis le lancement de son célèbre blanc dans les années 1990, le domaine situé à Melgaço, dans la région du Minho, à l'extrême nord du Portugal, a étendu sa gamme en produisant 11 crus différents. Tous composés à partir du prestigieux cépage.

Même si cette technique est ici rarement utilisée, l'Alvarinho Soalheiro Reserva est élevé en fût de chêne et prouve, comme aucun autre, le potentiel de vieillissement de ce cépage. Ouvrez une bouteille datant de quelques années et vous aurez la chance de boire l'un des plus grands vins blancs de la péninsule ibérique. Depuis un certain temps déjà, les bulles signées Soalheiro sont de grande qualité, comme le Rosé Brut, très populaire.

Le Soalheiro Alvarinho 2014 a été commercialisé l'année dernière. Il s'agit d'un millésime de la même année, fermenté sur lies puis élevé douze mois en fûts de chêne anciens, avant d'être embouteillé et conservé en cave durant trois ans. C'est un cru d'une certaine complexité, de couleur jaune paille avec une bulle très fine et persistante. Au nez, il possède des notes de pain grillé, de fruits blancs mûrs et de citron confit. En bouche, il a beaucoup de corps et une grande acidité.

Pas franchement conseillé pour l'apéritif, ce pétillant de haute qualité est plutôt fait pour accompagner les mets fins, en particulier les sauces crémeuses.

Son prix est d'environ 17 € dans les bons supermarchés et chez les cavistes.<>