

21.12.2018

D. Rodriguez - M. Vanel

PORTUGAL



MÊME CATÉGORIE



Cinq vins du Douro primés au CMB

LES PLUS RÉCENTS



Bulgarie : aux racines du vin (1/2)



Que boire avec votre galette des rois ?



Des vins russes en Belgique

Cinq vins du Douro primés au CMB

Association multisectorielle établie à Vila Real dans le Douro, NERVIR représente des entreprises situés dans son district et soutient ses membres en fournissant divers services. Y compris dans le domaine du vin bien sûr.

Dans le but d'accroître les exportations de vins du Douro et conformément aux lignes directrices de la stratégie Portugal 2020, NERVIR a conçu le projet commun Soul Wines. Celui-ci vise à promouvoir la présence internationale des vins du Douro, en renforçant sa capacité d'exportation et sa reconnaissance internationale grâce à la mise en œuvre d'actions de promotion et de marketing sur les marchés étrangers avec une présence dans des événements internationaux.

L'été dernier, dans le cadre de ce projet, plusieurs producteurs du Vila Real Douro sont venus présenter leurs vins au Palais des Colonies à Tervueren, une présentation suivie le lendemain d'un lunch au restaurant Inada avec des professionnels belges.

Ce fut pour nous l'occasion de déguster, notamment, cinq vins primés au Concours mondial de Bruxelles.





Aneto, Grande Reserva 2013 – Grande Médaille d’or 2016 : Un vin rouge sec du Douro largement reconnu déjà, basé sur les cépages locaux Touriga Nacional et Tinta Roriz à 50-50%. Un vin plein, au caractère riche, avec une touche épicée séduisante et des fruits noirs toujours bien présents cinq ans plus tard. Structuré en bouche, bon équilibre, agréable finale avec des tanins parfaitement mûrs. Vin de haut niveau. Grande médaille d’or et c’est largement mérité.

Bulas, Reserva Branco (blanc) 2015 – Médaille d’argent 2018 : Un Reserva élaboré avec les cépages blancs Viosinho, Códaga et Malvasia provenant des meilleurs terroirs de schiste. Fermentation en cuves inox thermorégulées pour préserver les arômes primaires du vin. 20% du vin séjournent ensuite pendant deux mois de plus en barriques de chêne. Nez floral avec touches de fruits tropicaux (ananas, fruits de la passion). Frais et aérien en bouche, avec une finale légèrement épicée.

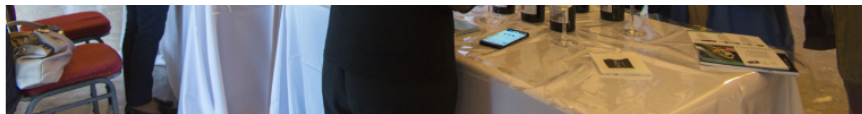
Bulas, Reserva Tinto 2012 – Médaille d’argent 2018 : Même producteur. Un vin produit avec les meilleures parcelles de Touriga Nacional et divers autres cépages provenant de vieilles vignes. Après fermentation, le vin est élevé pendant 9 mois en barriques françaises. Ouverture avec de beaux arômes de fruits noirs et rouges, la bouche est soyeuse, avec des tanins bien intégrés, la persistance est très longue. Clairement un vin de garde.

Porto Quinta do Mourao ‘São Leonardo’ 10 YRS – Médaille d’argent 2018 : Bien que la mention ne figure pas explicitement sur l’étiquette, il s’agit ici d’un Tawny, un mot anglais qui signifie « fauve » et qui fait référence à sa couleur ambrée. Les amateurs de portos connaissant le caractère intensément aromatique (noix, vanille, touche de miel) et relativement sec de ce type de porto. Une autre des qualités des vins fortifiés est de se conserver de nombreux jours après son ouverture. A combiner avec un dessert sucré (surtout figues ou chocolat, mais pas uniquement) ou avec une sélection de fromages vieux et bleus.

Parceiros Na Criação (PNC), Casa da Esteira, Touriga Nacional 2015 – Médaille d’argent 2018 : Un vin rouge et sec à base du célèbre cépage Touriga Nacional, connu pour sa couleur intense et concentrée, des notes pures de fruits noirs mûrs et sa fantastique structure. Issu d’un vignoble replanté en 2005 par PNC, ce “Casa da Esteira” combine la puissance du Touriga avec les tannins bien fondus du fruit cueilli parfaitement mûr. A boire maintenant ou dans quelques longues années. Avec un plat de viande rouge, d’agneau ou de gibier.

Infos: Nervir – Projet Soul Wines





Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundos Europeus
Estruturais e de Investimento

PARTAGER



Suivez-nous



S'inscrire

News

[AGENDA](#)
[ALSACE](#)
[AMERIQUES](#)
[BELGIQUE](#)
[BORDEAUX](#)
[BOURGOGNE](#)
[BULGARIE](#)
[CHAMPAGNE](#)
[CHINE](#)
[CONCOURS](#)
[Divers](#)
[ESPAGNE](#)
[EVENEMENT](#)
[Event](#)
[Events](#)
[Foodpairing](#)
[GRECE](#)
[Horeca](#)
[ITALIE](#)
[LANGUEDOC](#)
[LECTURES](#)
[LOIRE](#)
[LUXEMBOURG](#)
[Personalia](#)
[PORTUGAL](#)
[Région](#)
[RHÔNE](#)
[Spirits blog](#)
[SUD-OUEST](#)
[Winebizz](#)
[Cenotourisme](#)

Vins

[Blanc](#)
[Rosé](#)
[Rouge](#)

À propos de nous

La version imprimée de VINO Magazine existe sous deux éditions linguistiques : Essentielle VINO en français et DM.VINO en néerlandais. Créé en 1995, VINO est l'héritier des magazines Le Sommelier et de la Revue belge du Vin et des Spiritueux. La version imprimée a un tirage de 185.000 exemplaires diffusés avec la Libre Belgique et la Dernière Heure et De Morgen, trois quotidiens dont le lectorat est estimé à 705.000 lecteurs. Un tirage complémentaire de 15.000 exemplaires est également diffusé chez les cavistes qui en font la demande ainsi que dans les salons les plus importants.

Editeur responsable: Baudouin Havaux, Vinopres SA, Rédaction centrale : Marc Vanel et Dirk Rodriguez. © Vinopres. Les textes signés n'engagent que leur(s) auteur(s). La reproduction des articles, photos et extraits, doit recevoir l'accord préalable de la direction de Vinopres SA et de la rédaction.

Le Magazine

Top Références

[Contacter la rédaction](#)

[Contacter la régie publicitaire](#)