



*Coureur  
des vignes*



# DEZ TOSTÕES

## HERDADE DE MAROTEIRA

### ALENTEJO - PORTUGAL

#### HERDADE DE MAROTEIRA

Depuis plus de 5 générations, Herdade da Maroteira appartient à une famille anglo-portugaise. Autrefois gestionnaire en hôtellerie-restauration, c'est une totale reconversion de cœur qu'a effectué Anthony Doody il y a quelques années. Grâce à une complicité de fer avec l'oenologue António Maçanita et le viticulteur Philip Mollet, la dynamique de travail de ces 3 hommes a permis de donner une seconde vie au domaine. À l'origine, cette ferme de 540 hectares consacrait son activité à la sylviculture de liège et à l'élevage de bétail. Grâce à Anthony, la viticulture s'est fait une place au sein de ces activités afin de produire des vins décorés et appréciés à l'échelle internationale. Situé dans les contreforts de Serra d'Ossa, le domaine baigne dans un environnement calme, naturel et sain. Des cépages traditionnels portugais comme l'Alicante Bouschet, l'Aragonêz, le Touriga Nacional et l'Antão Vaz ont été plantés dans toute la vallée proche d'une immense forêt de liège. Il en résulte des vins audacieux, toujours savoureux et équilibrés.

#### LE VIN ET SA RÉGION

La culture de la vigne en Alentejo remonte à l'époque de la colonisation romaine, comme le démontrent certains vestiges et caves datés de cette époque. La viticulture y est propice notamment grâce à une météo

clément. La région possède un climat méditerranéen, chaud et sec en journée, équilibré par des températures plus douces et fraîches en soirée. Le cépage Antão Vaz, qui compose exclusivement cette cuvée, est le cépage blanc principal et typique de la région : il résiste parfaitement bien à la sécheresse et est très robuste contre les maladies.

Après avoir été cueillis à la main, les raisins sont directement pressés afin d'obtenir des jus clairs et limpides. Le tout est effectué grâce à des méthodes et installations traditionnelles. Suite à la fermentation, le vin est élevé pendant plusieurs mois en fûts de chêne français et américains afin de parfaire ses saveurs et d'obtenir une belle concentration. De délicats arômes boisés et grillés suivent l'attaque fraîche lors de la première gorgée, le tout proposant une explosion de saveurs en bouche.

#### DONNÉES TECHNIQUES

- Cépage : Antão Vaz
- Élevage : en fûts de chêne français et américains
- Climat : méditerranéen
- Sol : calcaire
- Degré d'alcool : 14%

Code SAQ: +13286837

