



Chaminé Novo, 2020

Cortes de Cima
PORTUGAL, ALENTEJO, ALENTEJANO

Le nom Chaminé provient d'une des parcelles: « Chaminé de Gião », d'où provenait ce vin initialement

DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	60% Syrah, 20% Touriga franca, 10% Alicante-bouschet, 10% Trincadeira
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	2,6
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le domaine est situé à Vidigueira, au cœur de l'Alentejo, à environ 100 km à l'intérieur des côtes atlantiques.
GÉOLOGIE DU SOL	Sols mêlant granite et calcaire
VINIFICATION	La récolte est effectuée manuellement la nuit pour préserver la fraîcheur maximale, avec un tri rigoureux sur table de sélection. La fermentation est spontanée avec des levures indigènes, et inclut environ 30% de grappes entières.
ÉLEVAGE	Le vin est élevé 10 mois en cuve inox (sur lies fines) et en fûts de chêne français usagés.

CODE SAQ
15455972

TYPE
Vin rouge

FORMAT
6 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE
20.15 \$



À PROPOS DU PRODUCTEUR

C'est en 1988 que Hans et Carrie Jorgensen quittent à bord de leur voilier « Gazelle la Goelette » dans l'intention de trouver l'endroit parfait où s'établir, afin d'y fonder une famille et de planter leurs premières vignes. C'est au Portugal, plus précisément au cœur de la région de l'Alentejo, que le jeune couple d'origine américano-danoise fera la découverte du terroir de leur futur domaine « Cortes de Cima ». Innovateurs, ils furent les premiers à planter de la syrah dans la région de l'Alentejo. C'était d'ailleurs illégal à cette époque car seulement les cépages autochtones de la région étaient autorisés ; origine de la cuvée mythique Incognito, faite à base de vieilles vignes de syrah et encore disponible aujourd'hui. La transition vers la culture biologique est entamée par Anna, la deuxième génération. Elle prendra maintenant la responsabilité du chai et de la production. La famille a d'ailleurs réduit le nombre d'acres et enlevé les vignes moins qualitatives pour replanter en biodiversité. Le domaine s'étend désormais jusqu'à la côte atlantique et permet de produire des vins issus de climat frais sous l'appellation Alentejano. En 2019, Anna Jorgensen a repris le domaine familial de ses parents (Carrie et Hans) et a entrepris une refonte importante du vignoble et des vins, avec un accent sur la durabilité environnementale et une viticulture à faible intervention.