



Producteur : Casal Figueira

Couleur : Blanc

Unité : 6

Format : 750ml

Prix : 42.00 \$

Appellation : Lisboa

Type de produit : Vins

Pays : Portugal

Région viticole : Lisbonne

Nom du propriétaire : Marta Soares

Géologie du sol : Calcaire

Superficie : 5 hectares

Encépagement : Vital (100%)

Âge moyen des vignes : 85 ans.

Vinification : Vinification effectuée en considération de la conservation de techniques manuelles ancestrales de pressage permettant l'extraction du jus de la meilleure qualité possible.

Élevage : Après débourbage, les vins sont entonnés en barriques de chêne français pour la fermentation et l'élevage se prolonge entre 8 et 10 mois sur lies fines.

Aspect gustatif : En bouche, il est intense et brillant, avec une texture soyeuse et une combinaison rare de poids et d'élégance. Les fruits des vergers, les fleurs, la boîte à épices et les agrumes brillants mènent à une finale longue et intense avec des tonalités légères d'herbes vertes et de minéraux.

Aspect olfactif : Arômes intenses de fleurs blanches, d'estragon frais, de pomme verte et jaune, de poire et de vanille.

Le domaine :

Le vigneron Antonio Carvalho fût le premier à embouteiller et commercialiser un vin 100% Vital avec le CASAL FIGUEIRA VINHAS VELHAS 2008. Le Vital était jusqu'alors utilisé par les habitants du Montejunto pour des fins de consommation personnelle et n'était jamais mis à la vente. Casal Figueira est le point de départ, d'Antonio à partir de 1995 et jusqu'en 2007, il défriche et plante de vignes de cépages internationaux (Sémillon, Roussanne, Marsanne, Petit Manseng), mais Antonio, toujours à la recherche d'authenticité, se

souvent du cépage qu'il avait côtoyé dans son enfance: Le Vital. Il se met alors à rechercher des vignes de ce vieux cépage, étant persuadé qu'il peut donner des vins originaux et authentiques. Au cours des vendanges 2009, de façon inattendue, António décède, laissant à sa femme Marta les moûts en fermentation. Celle-ci ayant suivi le travail d'Antonio pendant dix ans décide de continuer pour honorer la mémoire et l'esprit de ce dernier. Elle termine donc les vinifications et embouteille le millésime 2009 sous le nom CASAL FIGUEIRA - ANTONIO. Au coeur du village de Vermelha, dans sa petite cave, Marta poursuit depuis le travail de son mari.

Revue de presse :

Janine Saine, *Tout sur le vin*, Apr 2022

Il serait difficile de parler des vins à profil océanique de la région de Lisbonne sans parler de l'unique Marta Soares, une artiste devenue vigneronne à part entière l'année suivant le décès de son mari Antonio Carvalho. Non seulement le projet vinicole a survécu au départ du vigneron en 2009, les vins sont aujourd'hui devenus des cuvées cultes que les acheteurs de partout à travers le monde s'arrachent. Disponible via l'agence Rézin à 42,00\$/bouteille en caisse de 6.

L'histoire de ce vignoble déjà bien établi prend un virage en 2008. Intéressés par les cépages autochtones de leur région, ils font la découverte de très vieilles vignes de vital, un cépage autochtone mal-aimé mais surtout mal compris selon Antonio. En le cultivant en altitude sous l'influence des vents et de la fraîcheur de l'océan, ce cépage avait certainement du potentiel mais tout était à penser, car plus personne ne le vinifiait pour des fins commerciales. Malgré le décès soudain de son conjoint, la vigneronne avait en elle ce qu'il fallait pour apprivoiser ces raisins grâce à son esprit créatif et capable de s'affranchir des conventions. Il en résulte des cuvées uniques et originales élaborées avec intuition et émotion. Au nez, on est sur des fruits du verger et on retrouve en bouche à la fois une nervosité saline et l'onctuosité d'un beurre de poire. Un profil aromatique rare pour un vin blanc du Portugal. Un vin qui rappelle certains grands Chablis.

<https://www.toutsurlevin.ca/a-la-decouverte-des-vins-de-soif-du-portugal/>