Cartuxa

Élaboré par la Fundação Eugénio de Almeida, Cartuxa Colheita 2021 exprime l'âme du terroir de l'Alentejo, où sols granitiques et savoir-faire se conjuguent avec une élégance intemporelle.

Colheita Tinto 2021

Alentejo, Portugal

Région et vignobles

Cartuxa Colheita Tinto 2021 provient d'Évora, au cœur de l'Alentejo, l'une des régions viticoles les plus renommées du Portugal. L'Alentejo bénéficie d'un climat méditerranéen chaud aux influences continentales, offrant de longs étés ensoleillés qui permettent aux cépages autochtones de parvenir à une maturité optimale. Les vignes reposent sur des **sols granitiques**, caractéristiques d'Évora, qui confèrent une colonne vertébrale minérale et une fraîcheur bienvenue à la générosité naturelle du terroir.

La Fundação Eugénio de Almeida cultive ses vignobles dans une démarche durable et respectueuse de la tradition. Grâce à un **ensoleillement abondant et des sols pauvres et bien drainés**, les ceps plongent leurs racines en profondeur, donnant des raisins concentrés et riches en complexité. C'est cette interaction entre la terre de l'Alentejo et le travail méticuleux de l'homme qui forge l'identité expressive des rouges Cartuxa.

Vinification

Le millésime 2021 est un assemblage soigné d'**Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet et d'autres cépages locaux**, issus des vignobles de la fondation. À parfaite maturité phénolique, les raisins sont vendangés à la main, puis égrappés, légèrement foulés et vinifiés en cuves inox thermorégulées, afin de préserver la pureté du fruit tout en permettant une extraction progressive et équilibrée.

Après la fermentation, le vin bénéficie d'une **maceration prolongée** pour gagner en structure et en profondeur. L'élevage se poursuit pendant **12 mois en cuves et en fûts**, puis **18 mois en bouteille** avant sa mise sur le marché. Cette double maturation, en bois et en bouteille, apporte à Cartuxa Colheita 2021 à la fois structure et accessibilité, tout en préservant son fruit éclatant.

Alcool :14,50 %

Composition: 45% Aragones, 40% Alicante Bouschet, 15% Trincadeira

Colheita Tinto 2021

Notes de dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis profond aux reflets violacés, signe de jeunesse et de concentration.
- **Nez** : Arômes intenses de mûres, prunes et cerises, relevés de notes de garrigue, de cèdre et d'épices douces issues de l'élevage.
- **Bouche** : Ample et généreuse, dotée de tanins veloutés qui soutiennent des saveurs de fruits noirs, de cacao et de nuances terreuses. L'acidité équilibrée apporte de la fraîcheur, et la finale longue se prolonge sur une touche minérale.

Le saviez-vous ?

Le nom Cartuxa provient du **monastère de la Chartreuse**, fondé en 1598 près d'Évora, où vivaient les moines chartreux dans le silence et la contemplation. Créé en 1986, le projet viticole de la Fundação Eugénio de Almeida consacre une partie de ses revenus à des **initiatives culturelles, éducatives et sociales** dans la région, faisant de chaque bouteille un acte de partage avec la communauté.

Accords mets-vin

- **Agneau rôti au romarin** : La structure du vin et ses notes herbacées s'accordent avec la richesse de la viande et les arômes des herbes.
- **Ragoût de sanglier** : Les saveurs giboyeuses mettent en valeur la profondeur terrienne et la puissance fruitée de l'Alicante Bouschet.
- **Fromage de brebis affiné** : L'intensité aromatique des fromages de l'Alentejo complète le fruit concentré et les tanins souples du vin.
- **Bœuf grillé au poivre noir** : Les épices de la viande résonnent avec le cœur fruité et les subtils accents boisés du vin.

Robert Parker (RP) : 90 Points (2021)

The 2021 Cartuxa Colheita Tinto was produced with a blend of Alicante Bouschet, Aragonez, Trincadeira and Syrah that fermented separately in stainless steel and French oak vats and matured in French oak barrels for one year. It's clean, mixing berries, herbs and spices, with a slender mouthfeel, 14.5% alcohol and fine, polished tannins. 620,000 bottles produced. It was bottled in November 2023.