



Van Zellers

Issu d'une parcelle de 70 ans, ce blanc du Douro allie intensité minérale et précision. La fermentation en barrique révèle des notes d'ananas, de citron et de pomme, avec une finale saline et vibrante.

VAN
ZELLERS



VZ Branco 2023

Douro, Portugal

Région et vignobles

Le Douro est la région viticole la plus spectaculaire du Portugal, façonnée par le fleuve du même nom. Ses coteaux de **schistes** emmagasinent la chaleur le jour et libèrent peu d'eau, obligeant la vigne à plonger profondément pour s'hydrater. Protégée de l'Atlantique par la Serra do Marão, la région jouit d'un climat continental chaud, mais les contrastes d'altitude et d'exposition créent une mosaïque de microclimats. Les cépages blancs, souvent plantés en altitude, y conservent leur **acidité naturelle** et leurs arômes délicats.

VZ Branco provient d'une **parcelle de 70 ans** plantée sur schistes, typique du Douro. Ces vieilles vignes, souvent en complantation, produisent des raisins concentrés et naturellement équilibrés. L'assemblage met en avant Viosinho, Rabigato, Gouveio, Arinto et Códaga — des cépages réputés pour leur fraîcheur citronnée, leurs notes florales et leur finale minérale. Rabigato apporte tension et structure, tandis que Viosinho et Arinto ajoutent finesse et longueur.

Vinification

Les raisins sont **vendangés à la main**, triés, égrappés et pressés délicatement. Seul le tout premier jus, le plus pur, est conservé pour la fermentation en fûts de chêne français de 225 L et 500 L, neufs et d'un vin. Cette sélection rigoureuse garantit la précision aromatique et la finesse de texture.

Après la fermentation, le vin demeure dans les mêmes barriques pendant **neuf mois** avec bâtonnage, développant une bouche ample et crémeuse tout en préservant la pureté du fruit. Mis en bouteille en juillet 2024 : 10 813 bouteilles de 750 ml et 395 magnums. Données analytiques : 12,5 % vol., pH 3,27, acidité totale 6,3 g/L, sucres résiduels 1 g/L.

Alcool : 12,50 %

Composition: 30% Viosinho



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

VZ Branco 2023

Notes de dégustation

- **Robe** : Jaune pâle aux reflets verts, limpide et brillante.
- **Nez** : Arômes d'ananas, de pomme croquante, de zeste de citron et de fleur d'oranger, soutenus par une touche de crème et de pierre humide.
- **Bouche** : Attaque fraîche et tendue, texture soyeuse issue de l'élevage sur lies, fruit citronné et exotique porté par une belle minéralité. Finale saline, longue et précise.

Le saviez-vous ?

Seul le **jus de goutte**, issu de la première pression, est utilisé pour ce vin : une pratique exigeante qui intensifie la pureté aromatique avant un élevage prolongé sur lies, technique de plus en plus prise en compte pour les grands blancs du Douro.

Accords mets et vin

- **Bacalhau à Brás** : La salinité de la morue et la texture crémeuse des œufs se marient à la vivacité citronnée du vin.
- **Homard au beurre** : Le fruit exotique répond à la douceur du crustacé ; l'élevage sur lies s'accorde au beurre fondu.
- **Poulet rôti au citron et au thym** : L'énergie du vin équilibre le gras de la peau et souligne les notes d'herbes fraîches.
- **Fromage São Jorge affiné** : L'acidité tendue du vin tranche la richesse du fromage et prolonge la dégustation.



Robert Parker (RP) : 91 Points (2022)

The 2022 VZ Branco comes from different older and newer vines. Grapes were fermented separately, all in barrel, and then blended. It's a serious and balanced white, with the most Arinto since 2006, which gives an austere twist to the palate. They now use some 500-liter barrels. It has a moderate 12% alcohol, a pH of 3.21 and 6.8 grams of acidity. 5,302 bottles and 401 magnums produced. It was bottled in July 2023.

