

Cartuxa

Cartuxa Pêra-Manca Branco est un vin blanc prestigieux de l'Alentejo, au Portugal, reconnu pour sa complexité et son équilibre, incarnant l'héritage de l'une des marques de vin les plus emblématiques du pays.

Pera Manca White 2016

Alentejo, Portugal



Alcool :13,00 %

Composition: 55% Arinto, 45% Antao Vaz

Région et Vignobles

Pêra-Manca Branco provient de la région d'**Évora**, sous-région emblématique de l' **Alentejo**, réputée pour son climat chaud et sec qui favorise la production de vins puissants et structurés. Les vignobles de la **Fondation Eugénio de Almeida**, où sont cultivés les cépages Antão Vaz et Arinto, se distinguent par des sols bien drainés qui apportent fraîcheur et minéralité.

Le nom Pêra-Manca trouve ses origines dans l'histoire portugaise, remontant à une mention officielle de **1488**. Ce vin a voyagé avec les grandes explorations maritimes, notamment sur les navires de Pedro Álvares Cabral en 1500 lorsqu'il a découvert le Brésil. Après un arrêt de production dû à des crises viticoles, Cartuxa a relancé la marque Pêra-Manca en **1990**, devenant un symbole de prestige.

Vinification

Pêra-Manca Branco est élaboré avec une attention minutieuse pour préserver la pureté des arômes et la finesse du vin. Les raisins sont **cueillis à la main** au moment optimal de leur maturation, égrappés et délicatement pressés. La fermentation se déroule à une température contrôlée de **16°C** dans une combinaison de cuves en inox et de barriques en chêne français.

Le vin a ensuite été élevé sur lies avec **bâtonnage pendant 12 mois**, ce qui ajoute richesse et texture, avant de mûrir pendant **6 mois supplémentaires en bouteille**. Cette approche équilibrée entre inox et bois confère au vin une structure complexe tout en maintenant une grande fraîcheur.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune citron avec des reflets brillants.
- **Nez** : Arômes persistants et fins de fruits mûrs comme l'abricot et l'ananas, accompagnés de notes florales de fleur de citronnier et de touches de citronnelle.
- **Bouche** : Une texture douce et sèche, avec une acidité vibrante qui soutient des saveurs de fruits exotiques et une minéralité subtile. La finale est longue, équilibrée et délicatement crémeuse, avec une légère note fumée.

Pera Manca White 2016

Le saviez-vous ?

Pêra-Manca Branco est souvent cité comme un des vins blancs les plus prestigieux du Portugal. Son héritage remonte à plusieurs siècles, et il est produit uniquement lors des millésimes exceptionnels, renforçant son statut culte.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Coquilles Saint-Jacques poêlées** : Les arômes subtils et la texture crémeuse du vin s'accordent avec la douceur des noix de Saint-Jacques.
- **Filet de bar rôti avec sauce au citron** : La fraîcheur et la minéralité du vin équilibrent parfaitement les saveurs délicates du poisson.
- **Risotto aux asperges et parmesan** : La richesse texturée du risotto est rehaussée par les notes fruitées et la vivacité du vin.
- **Poulet rôti aux herbes** : Les saveurs aromatiques du vin se marient avec les notes herbacées et savoureuses du plat.

92

Robert Parker (RP) : 92 Points (2016)

The 2016 Pêra-Manca Branco is a 70/30 blend of Antão Vaz and Arinto aged for 12 months in 75% used French oak. It comes in at 13.5% alcohol. The oak treatment isn't too aggressive on paper for a long-haul wine, but it is a little prominent now. It will integrate far better with another year or two in the cellar—these can age well, so there is no real rush. Solid and concentrated in the mid-palate, this also has underlying freshness (no doubt in large part thanks to the Arinto) that keeps it lively and more interesting. Overall, this is rather pricey but very well done. It should evolve more and become more intriguing as it ages. There were 5,833 cases produced.