

José Maria da Fonseca

La première marque de vin du Portugal

Le domaine José Maria da Fonseca peut s'enorgueillir d'une histoire vieille de près de deux siècles et est réputé pour ses innovations.



Bien que née en 1834, la maison suit toujours les principes de son fondateur et a conscience de sa responsabilité en sa qualité de plus ancien producteur de vin de table et de Moscatel de Setúbal. Évolution constante, investissements en Recherche et Développement, mariage des techniques modernes et du savoir-faire traditionnel: c'est la philosophie qui sous-tend cette entreprise à succès. La sixième génération de la famille est aujourd'hui à sa tête. António Soares Franco en est devenu le président en 1986 tandis que son frère cadet a pris la direction de la production dès 1983, instillant un style de vin très personnel.

Domingos, le premier œnologue portugais à avoir étudié à l'université californienne Davis, est, depuis l'obtention de son diplôme, membre de l'American Society of Enologists. Sous sa direction, le domaine s'est concentré sur des vins de cépages autochtones, tout en restant cependant ouvert aux expériences associant des espèces importées. Les raisins poussent sur un vignoble de près de 650 ha, sur la presqu'île de Setúbal, avant d'être vinifiés en cave selon les techniques les plus modernes. Un exemple type de la traduction en projets concrets de la philosophie de l'entreprise est notamment la maison José de Sousa Ro-



sado Fernandes, à Reguengos de Monsaraz, dans l'Alentejo: la fermentation s'y fait à la fois dans des amphores d'argile, comme le veut la tradition romaine, mais aussi selon les plus récentes techniques de vinification. Le domaine a été racheté en 1986. Peu de temps après, ont suivi 200 ha de nouvelles vignes, à Algeruz, dans le district de Palmela. La technologie la plus moderne a été instaurée, des vignes tests avec des cépages étrangers à la région ont été plantées et de nouveaux assemblages expérimentés, faisant naître des vins intéressants. Ce que l'étiquette Fonseca promet, on le retrouve bien dans la bouteille. Les marques établies offrent des vins d'une qualité constante. La typicité d'un vin est préservée d'année en année, seul le millésime doit y laisser son empreinte. Chez Fonseca, le produit prime toujours: la marque, pas l'entreprise. La perspective d'une baisse de la consommation du vin n'a pas ébranlé ce principe. Il est vrai que le nombre de consommateurs de vin diminuera, mais l'exigence de qualité s'est accentuée et José Maria da Fonseca ne peut qu'en tirer avantage. ■





JOSÉ MARIA
DA FONSECA
♦ VI ♦



Periquita Branco 2018
6.80 au lieu de 8.-

Le bouquet net, frais et minéral, développe une note fumée fine, qui ajoute au charme du vin. L'acidité domine le corps ample et fruité. Le fruit est bien mis en valeur, jusqu'à la finale intense.

Quinta de Camarate Seco 2017
12.90 au lieu de 16.20

Nez typique des raisins blancs frais, intense et immédiat, que viennent équilibrer une fraîcheur acidulée et une légère note terreuse. Avec son beau fruit, le corps est bien présent, jusque dans la longue finale.

Hexagon Branco 2015
27.- au lieu de 32.-

Qu'il s'agisse de la menthe poivrée fraîche, avec du miel tendre, ou des fleurs de tilleul avec du citron épicé: aucun de ces éléments n'écrase l'autre. Le corps, présent, tranquille et puissant, confirme cette impression. La puissante acidité est bien intégrée. Le fruit est pur et prononcé.

Quinta de Camarate tinto 2014
13.- au lieu de 15.50

Le bouquet est vivant, malgré un nez de cassis fin et contenu. Le cabernet-sauvignon se traduit par des arômes frais d'herbes et de poivrons. Les baies sauvages et le cassis, jusqu'alors retenus, s'exhalent lors de la finale.

Periquita Reserva 2016
13.50 au lieu de 16.50

Autour d'une note de base herbacée, le bouquet développe des notes délicates de fraises et d'oranges épicées. Le

corps est harmonieux, avec des tanins fins et une acidité bien intégrée, sur lesquels reposent des fruits mûrs, des épices douces et du cacao.

FSF 2015
27.- au lieu de 32.-

Le bouquet exhale les arômes de groseilles et de mûres, qui s'échappent du verre avec onctuosité et délicatesse. Le corps, d'une belle profondeur, développe des arômes intenses de cassis, toujours bien formés dans la finale, avec quelques notes de chocolat noir et de poivre.

Hexagon tinto 2009
38.- au lieu de 45.-
Les arômes de fraises sont subtils. Le bouquet, comme souvent pour un vin de Fonseca, reste élégant et très consistant. Le corps exhale la compotée de baies rouges.

Alambra Moscatel 2013
11.90 au lieu de 14.-

Tout ce qui fait le cépage moscatel se retrouve dans ce bouquet: arômes de raisins blancs frais, d'oranges amères épicées et de miel fin. Sucrosité et acidité s'équilibrent bien, le corps convainc avec une fraîcheur juvénile et une note de poivre lors de la finale.

Alambra Moscatel 20 anos
37.50 au lieu de 44.-

Miel de sapin et de beaux arômes de caramel, mais aussi une touche fraîche de romarin séché. Le corps est bien équilibré, avec des oranges amères et des arômes chauds de noisettes qui compensent une acidité prononcée.

