

longo, elegante, num estilo que pode desde já saborear com enorme prazer, apesar de ser melhor esperar por 2008 para retirar o máximo prazer da prova. O preço de 14 euros é justo.

Tiago Teles

CHÂTEAU VANNIÈRES

Château Vannières 1999

16 [Tiago Teles, Novembro 2004]

Nariz cristalino, limpo, revelando um distinto *bouquet*. Um toque floral, muito agradável, a lembrar violeta, interliga com componentes a licor de ginja e um toque quente a chocolate. Sensações a caça completam um nariz atraente, muito sensual. Na boca revela uma textura sedosa, estimulante, que preenche o palato com finura e elegância. Termina longo, com raça tanínica e equilíbrio. A persistência de sabores complexa exibe ginja e chocolate. Não prima pela vivacidade, apesar de original. Está pronto a ser bebido, apesar de poder evoluir mais três anos em garrafa.

Tiago Teles

CLOS ROUGEARD

Clos Rougeard Saumur-Champigny 2000

15,5 [Tiago Teles, Novembro 2004]

Nariz fresco, misturando sensações minerais e vegetais. Um toque floral enobrecer um conjunto completado por morango apetitoso. Na boca entra leve e amplo. Termina moderado com forte pendor de sabores terrosos e a morango. Os taninos marcam presença integrada e composta, conferindo leveza à estrutura simples, apesar de interessante. É diferente, fresco, original. Se gosta do estilo, não hesite.

Tiago Teles

DOMAINE BOTT-GEYL

Domaine Bott-Geyl Pinot Gris Sonnenglanz 2001

18 [Rui Falcão, Maio 2005]

Uma perdição! As sucessivas vagas de alperce, pêra, casca de pêssego, flores primaveris e ameixa branca deixam-nos apaixonados e conquistados de imediato. Um arrasa-corações. Extraordinariamente frutado, gordo e envolvente, maravilhosamente maduro e refinado, é um vinho de reflexão que nos faz questionar sobre patamares qualitativos anteriores. Uma manifestação suprema da casta.

Rui Falcão

Domaine Bott-Geyl Gewürztraminer Sonnenglanz 2002

17 [Rui Falcão, Abril 2005]

Amarelo carregado, quase ouro. Aroma extraordinariamente rico e expressivo, muito opulento, cheio, saltam lichias e pétalas de rosa, romã, um toque de pimenta branca, maçã e pêra *Williams*. Original, carregado de energia, contagiante no entusiasmo, é um monstro de fruta branca de caroço, um manual ambulante das características tradicionais da casta. Um belo *Gewürztraminer*!

Rui Falcão

DOMAINE DE LA MORDORÉE

Domaine de la Mordorée La Dame Rousse Lirac 2002

15 [Tiago Teles, Dezembro 2004]

O lema deste produtor revê-se na máxima “o fim nunca justifica os meios”. O produtor acredita puramente que os meios para alcançar a excelência são tão importantes como o resultado em si. Neste caso, a sua veia naturalista afirma que os meios passam pelo respeito à mãe Natureza e pela ausência de químicos. Nariz apetitoso, interessante, desafiante. A complexidade a fruto vermelho e preto predomina no conjunto, bem envolvido por um toque gracioso a madeira. O tempo de abertura aumenta a complexidade, libertando *nuances* florais, num apelo evidente à mãe Natureza. Na boca expande-se com força e concentração de sabores a fruta e madeira. Desafia mais no início da entrada, perdendo-se algo num final pouco estruturado. Ainda assim consegue um desempenho moderado/longo apelativo. É um vinho que vale a pena conhecer.

Tiago Teles

DOMAINE EMILIAN GILLET - JEAN THÉVENET

Domaine de Roally 2002

17 [Rui Falcão, Abril 2005] **17,5** [Pedro Gomes, Março 2005]

Basta “snifar” este Borgonha original para perceber a intensidade do aroma de pó-de-talco, aroma a que se junta de forma alegre a maçã ácida e verde, pêssego e pêra... bem como leite, leite acabado de ordenhar! Com tempo, descobrem-se excelentes marcas de *toffee*, caramelo inglês, nata e manteiga. A boca? Bem, a boca confirma por inteiro os sintomas de *toffee* e manteiga, juntando-lhe a frescura do mineral num corpo ligeiramente gordo, sem qualquer manifestação de flacidez. Belo equilíbrio e harmonia neste branco que desafia o provador.

Rui Falcão