



## Melusina 2012

La légende veut que la Sirène du Luxembourg vive dans les eaux tranquilles de la rivière Alzette. À la fin d'un après-midi de 2012, certaines personnes de DesignAid.org, en se promenant sur la rivière, ont vu Melusina boire un vin Niepoort avec satisfaction et plaisir. Si vous en êtes resté curieux, goûtez le « Melusina rouge » et découvrez pourquoi elle l'a tant aimé !

### VINIFICATION

Toutes les années agricoles connaissent des moments déterminants. Ce qui a probablement le plus marqué l'année 2012, ce sont les trois premiers mois pendant lesquels il est tombé moins de 20 mm de pluie dans le Cima Corgo, alors qu'on en attendait au moins 250 mm. En outre, le mois de février n'a enregistré aucune précipitation. Résultat : le bourgeonnement a été retardé de 15 jours par rapport à l'année précédente, et avec la pluie qui est tombée en avril et en mai, tout le cycle végétatif a accusé un certain retard. La canicule qui s'est abattue à la fin du mois de juin a brûlé les grappes les plus exposées. L'été n'a pas été chaud et les nuits ont enregistré des températures plus fraîches que d'habitude lors des deux dernières semaines du mois d'août.

Pendant les vendanges, le temps a été agréable, avec des précipitations les 23 et 25 septembre. Heureusement, la pluie s'est arrêtée et n'a causé aucun dégât sur les grains éclos, qui n'ont pas pourri. En réalité, la pluie a eu un effet bénéfique sur la qualité du fruit, en particulier dans les vignes plantées aux altitudes les plus élevées. Les faibles précipitations et le niveau d'humidité peu élevé enregistrés durant l'hiver a considérablement diminué l'incidence de maladie et les fruits transportés à la cave n'ont présenté aucun signe de mildiou ou d'oïdium.

La fermentation a eu lieu dans des cuves en inox, avec 8 à 15 jours de macération pelliculaire. 10 % du vin a vieilli dans des barriques usagées en chêne français pendant 12 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge, avec un bord violet rougeâtre très vif. L'arôme est fin et marqué par des fruits peu mûrs bien intégrés avec des notes balsamiques. En bouche, le vin est simple et rafraîchissant, et révèle une belle structure. Le faible contact avec le bois met en évidence les fruits et la minéralité. Au palais, il est ferme et profond, avec une finale fraîche d'une excellente acidité.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Différents vignobles

ÂGE DE VIGNES Entre 10 et 40 ans CÉPAGES Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Tinta Amarela et autres

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat

ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 100-500 PÉRIODE DE VENDANGE septembre MODE DE VENDANGE Manuelle

MALOLACTIQUE Barriques et cuves en inox FERMENTATION Stainless steel vats MISE EN BOUTEILLE Novembre 2013

ÉLEVAGE 12 mois en barriques usagées de chêne français (10 %), le reste en inox EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 28.1

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 1.8 ALCOOL (%) 13 PH 3.67 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.8 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.5

SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 24 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 62 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.9922

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Viandes blanches. Suggestions végétariennes: plats à base de pâtes.