Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2008

En venant étoffer la gamme des Portos Vintage Niepoort avec un nouveau millésime, le Porto Vintage de qualité premium Bioma "Vinha Velha" nous donne l'occasion de créer, ou de recréer, un style de Porto Vintage qui respecte le terroir tout en s'inspirant de l'âge d'or du Porto. Au cœur du concept du Vintage Bioma "Vinha Velha" se trouve un vignoble exceptionnel (Vinha da Pisca) situé dans un endroit très particulier du Douro. Bioma est un porto Vintage qui provient d'une seule et même vigne, plutôt que d'un seul et même domaine. Depuis de nombreuses années, cette vigne est à la base des Portos Vintage Niepoort, mais depuis 2005, nous avons pu en étudier les qualités de façon plus détaillée, la cultiver de manière biologique et, en outre, mieux identifier une partie des vins exceptionnels qui y sont produits en vue de leur vieillissement tels que Bioma en 2008 et Pisca en 2007. Le nom "Vinha Velha" [vieille vigne] s'inspire de l'extraordinaire longévité des pieds de vigne de Vinha da Pisca, qui ont pour la plupart plus de 80 ans. Avec Bioma "Vinha Velha", nous souhaitons proposer, en quantité très réduite, un style de Porto Vintage qui se rapproche des meilleurs Portos Vintage de 1970 et des années précédentes, lesquels étaient mis en bouteille en Angleterre. La qualité sans pareille des fruits provenant des anciennes vignes du vignoble de Pisca semble exprimer à merveille ce sentiment d'appartenance propre à la façon de faire d'autrefois.

VINIFICATION

Dans nos caves de Vale de Mendiz, les raisins destinés à la production du Vintage Bioma sons tous foulés aux pieds avec la totalité de leurs rafles. Après mutage avec de l'eau-de-vie fine, le Porto repose pendant tout l'hiver. Au printemps, le vin est transféré dans notre cave de Quinta de Nápoles et soutiré dans des pipas (le classique fût de cave de 550 litres). Dans le cas des Vintage Niepoort classiques et de la plupart des autres Portos Vintage, les vins sont transportés à Vila Nova de Gaia où ils vieillissent dans de grandes cuves. L'utilisation des pipas, qui remplacent ici les grandes cuves, s'inspire du "bon vieux temps" lorsque l'Angleterre transportait les vins par navire dans des tonneaux. En outre, la mise en bouteille du Vintage Bioma "Vinha Velha" intervient non pas deux ans mais trois ans après la vendange. C'est pourquoi nous proposons le Vintage Bioma une année plus tard que le Porto Vintage classique.

En 2008, le Douro a connu un climat plus frais que de coutume et donc une vendange plus tardive, des circonstances propices au concept du Bioma "Vinha Velha". Le vin fini présente une robe éclatante, une plénitude de saveurs fruitées et une forte base d'arômes minéraux.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge foncé éclatante, bouquet raffiné et soyeux allant du vineux au fruité léger. Bien charpenté sous le palais avec une grande élégance et une merveilleuse finesse; semi-doux et longue finale en bouche.

Une magnifique illustration de la vendange 2008.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Vinha da Pisca

ÂGE DE VIGNES 80 et plus de 100 ans

CÉPAGES Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Touriga Nacional et autres

PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000-6000 PÉRIODE DE VENDANGE septembre/octobre MODE DE VENDANGE Manuelle

FERMENTATION Lagares (pressoirs)/Foulés à pied MISE EN BOUTEILLE avril 2011 ÉLEVAGE 3 ans dans tonneaux

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM^3) 104.4 ALCOOL (%) 20 BAUME 3.4 ACIDITÉ TOTALE (G/DM^3) 4.9 SO_2 TOTAL (MG/DM^3) 47

PRODUCTION 4.800 bouteilles

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Parfait avec le Queijo da Serra, le Stilton ou d'autres fromages bleus. Il accompagne également les desserts à base d'œufs, en particulier le Pão-de-ló (sorte de génoise portugaise).

DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

Niepoort | Vinhos S.A. . Rua Cândido dos Reis, 670 . 4400-071 Vila Nova de Gaia . Portugal . T + 351 223 777 770 . F + 351 223 320 209 . info@niepoort-vinhos.com . www.niepoort-vinhos.com

O VELHO PORTO "NIEPOORT" BABE-A QUEM BABE

COMPETE 2020 PORTUGAL 2020 UNIÃO EUROPEIA Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional