



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2009

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.

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. La qualité sans pareille des fruits provenant des anciennes vignes semble exprimer à merveille ce sentiment d’appartenance propre à la façon de faire d’autrefois.

VINIFICATION

Dans le centre de vinification de Vale de Mendiz, les raisins destinés à la production du Bioma ont été foulés au pied dans des lagares [grands pressoirs traditionnels] en granit avec la totalité des rafles. Après le mutage effectué avec de l’eau-de-vie vinique, le Porto a reposé pendant tout l’hiver. Au printemps, le vin a été transféré dans la cave de Quinta de Nápoles et soutiré dans des pipas (les classiques fûts en chêne de 550 litres). Le vieillissement de ce Vintage dans des pipas, dans le Douro, et non dans les grands tonneaux et cuves de Vila Nova de Gaia, ainsi que la mise en bouteille trois ans après la vendange ont permis d’obtenir un vin d’une exceptionnelle complexité. L’utilisation des pipas, qui remplacent les grands tonneaux et cuves, s’inspire du «bon vieux temps», lorsque le vin était expédié dans des pipas en Angleterre avant d’y être embouteillé.

L’année de 2009 a été marquée par faibles niveaux de précipitation pendant la période de maturation et des températures extrêmement élevées depuis la moitié d’août et pendant la plupart de la vendange.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe couleur rubis profonde, avec un bord violet. Arômes présentant des notes de chocolat noir, de fruits noirs et une vinosité toute en fraîcheur. Au palais, un caractère rustique superbe et des fruits noirs bien intégrés. Un fantastique mélange d’élégance et de force.

INFORMATIONS TECHNIQUES

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

VIGNOBLES Divers dans la région de Cima Corgo 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 2012 ÉLEVAGE 3 ans dans tonneaux

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 93 ALCOOL (%) 21 BAUME 2.8 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.8 PRODUCTION 6.625 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

