



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2011

Le lancement d'un nouveau Porto Vintage, le Bioma | Vinha Velha, nous donne l'occasion de créer, ou de recréer, un style de Vintage qui respecte le terroir et nous ramène à l'âge d'or du vin de Porto. Au cœur du concept du Vintage Bioma «Vinha Velha» se trouve un vignoble très spécial (Vinha da Pisca) situé dans un endroit très particulier de la région du Douro. Pendant de nombreuses années, il a été à la base des Portos Vintage Niepoort. Toutefois, depuis 2005, nous avons pu en étudier les qualités de façon plus détaillée, le cultiver de manière biologique et mieux identifier les vins d'excellence qui y sont produits, lesquels ont été séparés et ont donné naissance au Bioma 2009, 2008 et au Pisca 2007.

Le Bioma Vinha Velha est plus un Vintage issu d'un seul vignoble qu'un Single Quinta [issu d'un seul domaine]. 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. Notre objectif est de proposer, en quantité réduite, un Vintage vinifié comme autrefois, à l'instar des Portos Vintage de 1970 et des années précédentes, 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

2011 a été une année marquée par des précipitations relativement faibles pendant l'hiver et par une floraison particulièrement précoce, tout le cycle végétatif s'en trouvant anticipé. Le mois de juin a enregistré des températures extrêmement élevées et soudaines, qui ont provoqué des brûlures sur quelques grappes de raisins, en particulier dans les cépages plus exposés et précoces comme le Tinta Barroca. Après la fraîcheur et les quelques précipitations des mois de juillet et août, les températures des premiers jours de septembre ont augmenté, obligeant ainsi à accélérer la vendange de façon à éviter une surmaturation des raisins. 2011 est une année caractérisée par de faibles rendements, une excellente acidité et une très belle couleur, autant de facteurs essentiels pour obtenir un Vintage parfait.

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'être embouteillé.

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, il se révèle frais et élégant, avec des fruits très purs et des tanins séduisants qui lui confèrent beaucoup de caractère et une belle structure. 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 février 2014 ÉLEVAGE 3 ans dans tonneaux EXTRAIT SEC (G/DM³) 138.1

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 110 ALCOOL (%) 21 BAUME 3,9 PH 3,47 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,36 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,34

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 92 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1,0254 PRODUCTION 8,051 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

