



## Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2013

L'introduction d'un autre Porto Vintage premium au portfolio de Niepoort, 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 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 2011, 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

L'hiver 2012/13 a été important dans la reconstitution des niveaux d'eau, après plusieurs hivers secs. Au printemps, il a continué à pleuvoir, et en mars on a enregistré la précipitation plus élevée des 50 dernières années; la pluie entre novembre à la fin de juillet au Cima Corgo ( 564 mm ) était supérieure à 1 % de la moyenne des dernières décennies. Les niveaux de pluie relativement élevés et les basses températures jusqu'à juin ( en mai il y avait encore de la neige sur le Marão! ) signifiait un retard dans le cycle végétatif de la vigne.

Le temps a réchauffé fortement les 10 derniers jours de juin et a resté égal jusqu'au début de septembre avec des tempêtes et un peu de pluie pendant la nuit de 4 à 5 septembre. Le temps chaud a brûlé quelques grappes dans les vignobles exposés.

La vendange a débuté le 12 septembre dans des conditions météorologiques parfaites et les derniers raisins de la vigne de Pisca sont arrivés le 26 septembre – au bon moment – avant une pluie battante le 27 septembre ( la décision de commencer tôt la vendange de la vigne de Pisca, fournissant des raisins pour Bioma a certainement payé ).

Dans notre centre de vinification de Vale de Mendiz, les raisins ont été totalement foulés au pied avec 100% de 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 vers une zone très fraîche dans la cave de Quinta de Nápoles et soutiré dans des pipas ( les classiques fûts en chêne de 550 litres ). Le vieillissement de ce Porto dans des pipas, dans une cave fraîche au Douro, et non dans les grands tonneaux et cuves de Gaia, ainsi que la mise en bouteille du Bioma « Vinha Velha » trois ans après la vendange, permet d'obtenir un vin d'une exceptionnelle complexité. Curieusement, voilà comment se faisait au « bon vieux temps », lorsque le vin était expédié dans des pipas en Angleterre avant d'être embouteillé.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe violette profonde, avec un bord violet. Au fil du temps, le vin a amélioré sa robe, mais dans l'arôme les jeunes fruits exubérants, très évidents après son premier hiver s'ont fermés, mais ils sont encore très présents au palais avec des prunes et des mûres. Les tanins fermes et granuleux dans le moyen palais donnent structure et force au vin, conduisant à une fin granuleuse mais pas agressive.

### 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

ÉLEVAGE 3 ans dans tonneaux EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 138.6 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 109 ALCOOL (%) 19.5 BAUME 4.1 PH 3.54

ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 4.54 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.28 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 40 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 1.0274

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

