



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2015

2015 a été un millésime idéal, surtout pour les Porto. Une année où nous avons eu le temps de réfléchir et de prendre les bonnes décisions, les conditions météorologiques nous apportant une aide précieuse.

Les raisins ont été récoltés au bon moment, toutes d'un âge supérieur à 80 ans. Les Portos ont été foulés au pied et vinifiés à Vale de Mendiz, en lagares, avec 100% des rafles.

Ainsi, nous avons pu obtenir des Portos d'un caractère exceptionnelle avec une structure impressionnante et des tannins fins et intenses accompagnés d'une belle concentration toujours équilibrée et harmonieuse.

Il semble que tous les éléments se soient mis en place pour assurer que ce Porto survivra aux Vintage 1955, 1970 et peut-être même au celui de 1945 (mais après des conditions de récolte très différentes)...

Le sucre se cache derrière des tannins merveilleusement puissants, l'alcool derrière la concentration généreuse, et l'acidité formidable de 2015 met tout en équilibre.

Le nez est timide mais précis, sans aucune trace de pruneau trop mûr, mais avec une expression du fruit et de la complexité douce et élégante. C'est un plaisir d'y découvrir les éléments cachés.

L'équilibre et l'harmonie en bouteille promettent un très beau vieillissement : il s'agit d'un vin qui se dégustera dans les années suivantes pour sa jeunesse, un vin qu'on commencera à boire vraiment dans 20 ans et qui dévoilera toute sa beauté dans 40 ans. C'est un Vintage qui est plutôt destiné aux générations suivantes qui pourront admirer la beauté que la vallée du Douro peut leur offrir.

Dirk Niepoort, 4 mai 2017

LE MEILLEUR PORTO VINTAGE DE CE SIÈCLE

VINIFICATION

Les raisins ont été foulés au pied avec 100% de leurs rafles dans notre cave à Vale de Mendiz. Après un mutage à l'eau de vie, le Porto a été mis à reposer durant l'hiver. Au printemps, le vin a été transmis à un endroit bien frais de la cave à Quinta de Nápoles et puis transvasé dans les pipas (les fûts traditionnels de 550 litres). En optant pour cet élevage en pipas dans un endroit frais de la cave située dans la région du Douro plutôt qu'en grandes cuves à Gaia et en préférant de le mettre en bouteilles trois ans après la récolte, nous avons pu créer un vin d'une complexité exceptionnelle. Il est intéressant de noter que cette méthode date du « bon vieux temps » où l'on expédiait le vin par bateau en Angleterre en pipas pour le mettre en bouteilles plus tard.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dans sa ravissante robe rouge foncé, le vin offre un nez de chocolat amer avec des arômes de fruits des bois noirs. En bouche, il est moyennement doux, avec une fraîcheur et acidité merveilleuses qui se terminent par une finale ferme, tannique et presque inépuisable.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Vinhas Velhas 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 2015 MODE DE VENDANGE Manuelle FERMENTATION Lagares (pressoirs)/Foulés à pied MISE EN BOUTEILLE Janvier 2018

ÉLEVAGE 3 ans dans tonneaux EXTRAIT SEC (G/DM³) 135.8 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 11.6 ALCOOL (%) 19.8 BAUME 3.9 PH 3.53

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.2 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.16 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 38 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1.026 ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Parfait avec un "Queijo da Serra", un Stilton ou autres fromages bleus, ou encore servi avec des desserts aux œufs accompagnés de "Pão de Ló" (sorte de génoise portugaise).

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS non DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

