



Niepoort Bioma Vintage | Vinha Velha 2016

En ajoutant un autre Porto Vintage de qualité supérieure à la gamme Niepoort, le Bioma « Vinha Velha » nous offre l'opportunité de créer ou bien recréer un style de Porto Vintage qui non seulement respecte son terroir, mais qui rappelle aussi l'âge d'or des vins Porto. Au cœur du concept Bioma « Vinha Velha » se trouve un vignoble très spécial (le Vinha da Pisca) dans une partie très particulière du Douro.

Depuis longtemps, ce vignoble nous donne la base des Portos Vintage de Niepoort, et depuis 2005, nous étudions les qualités de ce vignoble en plus de détails, en employant des pratiques de viticulture biologique. En outre, nous avons identifié d'autres parcelles superbes ici qui créent des vins remarquables et de longue garde : le Bioma 2015, 2013, 2011, 2009, 2008 et le Pisca 2007.

Le Bioma « Vinha Velha » est un Porto Vintage provenant d'un seul vignoble et non pas d'une seule Quinta. Le terme « Vinha Velha » fait référence à l'âge extraordinaire des vignes du Vinha da Pisca dont la plupart dépasse l'âge de 80 ans. Le but est de produire, en très petites quantités, un style de Porto Vintage qui ressemble plus aux meilleurs Porto Vintage « English-bottled » (mis en bouteilles en Angleterre) des années 1970 et avant. La qualité exceptionnelle du fruit des très vieilles vignes du vignoble Pisca semble exprimer son terroir très joliment quand nous appliquons la « logique » d'autrefois. Après une période végétative assez humide et relativement froide jusqu'en juillet, il semblait que la récolte serait très tardive, mais la fin de juillet et le mois d'août ont été très secs et chauds dans le Douro, ce qui a permis au processus de maturation de rattraper le retard. À Vale de Mendiz, certaines parcelles ont été récoltées tôt, en nous donnant des vins dotés de taux d'acidité élevés. Après les fortes averses du 13 septembre, qui nous ont forcés d'interrompre les vendanges, les raisins des autres parcelles ont été récoltés à pleine maturité.

VINIFICATION

Les grappes entières ont été foulées au pied dans notre cave pour Portos à Vale de Mendiz. Après sa fortification avec de l'eau de vie, le Porto a été mis à reposer pendant l'hiver. Au printemps, le vin a été transporté à une partie bien froide de la cave à Quinta de Nápoles, soutiré et mis en pipas (les fûts traditionnels de 550L). Grâce à notre décision de laisser vieillir ce Porto en pipas dans une cave froide dans le Douro et non pas en grands fûts à Gaia et de le mettre en bouteilles 3 ans après la récolte, nous avons pu produire un vin d'une complexité exceptionnelle. Chose intéressante, cela ressemble à la méthode du « bon vieux temps » où les vins ont été transportés en bateau en Angleterre en pipas pour y être mis en bouteilles plus tard.

NOTES DE DÉGUSTATION

Une robe de couleur concentrée, presque violet foncé, accompagne un nez offrant des arômes de poivre noir, d'épices et de fruits noirs tels que la prune et la mûre. L'attaque est fraîche, avec une acidité marquée et une très belle expression de fruits noirs. En milieu de bouche, la douceur et le fruit se trouvent dominés par les tannins qui se poursuivent jusqu'à la finale. Un Porto de longue garde.

INFORMATIONS TECHNIQUES

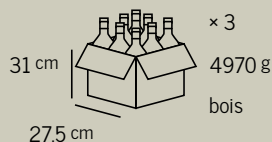
PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Pisca ÂGE DE VIGNES 80 et plus de 100 ans
 CÉPAGES Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Tinta Francisca, Tinta Amarela, Sousão, Touriga Nacional PIEDS DE VIGNE PAR HA 4000 - 6000
 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Non FERMENTATION Lagares (pressoirs)/Foulés à pied
 MISE EN BOUTEILLE Janvier 2019 ÉLEVAGE 3 ans dans tonneaux EXTRAIT SEC (G/DM³) 128.5 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 105 ALCOOL (%) 19.8 BAUME 3.6
 PH 3.57 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.31 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.24 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 34 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 1.02
 PRODUCTION 9596 Bouteilles 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

