



DoDa 2011

C'est sous l'impulsion de son père Rolf, que Dirk Niepoort a lancé ce projet en 2000. Il s'agit de la 10^{ème} édition du Doda, récolte de 2011. Ce vin est né de l'idée de Rolf Niepoort, selon laquelle « le vin portugais idéal serait celui qui allie l'élégance, la fraîcheur et la longévité des vins du Dão à la structure et à la puissance des vins du Douro, conciliant le fruit des sols de schiste du Douro avec les arômes d'aiguilles de pin et la minéralité des sols granitiques du Dão ».

Le Doda 2011 (Dado jusqu'en 2004) conjugue le meilleur de ces deux régions. Cette édition est issue de l'assemblage de 60 % de vin du Douro produit au domaine de Quinta de Nápoles, issu de très anciens vignobles (dont l'un remonte à plus de 120 ans) et de 40% de vin du Dão produit à Quinta da Pellada et provenant de vieilles vignes plantées de cépages typiques de la région : Tourigo, Jaen, Alfrocheiro et Tinta Roriz.

VINIFICATION

La plupart de l'assemblage du Dão a été vinifié dans des lagares, et puis a été élevé dans des barriques de chêne français, où s'est déroulée la fermentation malolactique. Près 50 % du lot du Douro a été vinifié dans des cuves et le restant dans un pressoir traditionnel [pressoir en granit], où le raisin a été foulé au pied, avec une brève macération avant fermentation.

Au bout de 15 jours de fermentation, le vin a été élevé pendant 21 mois dans des barriques de chêne français, où a eu lieu la fermentation malolactique. Après l'assemblage, ce Doda a été mis en bouteille sans aucun ajout de colle.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Doda montre une belle robe rubis intense. Arôme très printanier, avec des fraîches notes florales et de fruits de bois dans un ensemble harmonieux, mais très vivant et expressif. En bouche, fort et avec un bon volume, il se montre très enveloppant et profonde. Les tanins sont présents mais bien intégrés, structuré et avec un profil minéral. Finale longue, charnue et pleine de baies. Un vin très agréable en tant que jeune, grâce à sa robustesse, même si on se attend à un vieillissement long et sain dans la cave.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) SA, Álvaro de Castro e Dirk Niepoort RÉGION Dão / Douro TYPE DE VIN Rouge

TYPE DE SOL Douro: Schiste; Dão: base granitique avec du sable VIGNOBLES Divers vignobles en Douro et Dão

ÂGE DE VIGNES 30 à 80 ans CÉPAGES Jaen, Tourigo, Alfrocheiro, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela, Tinto Cão

PIEDS DE VIGNE PAR HA 6000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot ALTITUDE (M) 100-400: Douro; 500: Dão

FERMENTATION Lagar (pressoir), cuves et grands foudres MISE EN BOUTEILLE juin 2013

ÉLEVAGE 20 mois dans barriques ALCOOL (%) 13,5 PRODUCTION 5.088 bouteilles; 100 Magnums

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Vin charnu mais ayant une bonne acidité, ce qui lui permet d'accompagner plusieurs plats.

Il accompagne à merveille le riz au canard ou les gibiers, ainsi que les plats mijotés.

DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

