



Niepoort Bastardo 2017

Le Bastardo est un cépage que l'on trouve souvent parmi les vieux vignobles de la Vallée du Douro. Connue sous le nom de « Trousseau » dans le Jura français, ce cépage a un cycle végétatif court et atteint très tôt sa maturité. Il est souvent utilisé pour augmenter la teneur en sucre dans les moûts des raisins provenant de régions plus froides. L'idée derrière la création de ce Bastardo était de dompter le caractère rustique du cépage et de faire ressortir son côté élégant et frais. On retrouve le Bastardo parmi les vieux vignobles de Quinta de Nápoles où la viticulture est biologique.

VINIFICATION

L'année viticole 2017 a été marquée par un hiver sec et une pluviométrie bien en dessous de la moyenne des 30 dernières années. Un printemps chaud et sec nous a apporté des vagues de chaleur qui se sont poursuivies jusqu'à la fin du mois de juin. Avec cette hausse en températures moyennes et le manque de pluie, nous avons constaté une avance au niveau du cycle végétatif de deux semaines, du bourgeonnement jusqu'à la véraison. L'été a également apporté des températures élevées et très peu de pluie ; par conséquent, la récolte était précoce, intense et de courte durée.

Les raisins pour le Bastardo ont été fermentés avec 100% des rafles en cuves d'acier inoxydable, avec une période de macération pelliculaire d'environ 2 semaines.

Après cette étape du processus de vinification, le vin a été pressé et a démarré sa fermentation malolactique en fûts de chêne français anciens où il a également vieilli pendant environ 20 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa couleur rouge très vive vient compléter le profil aromatique élégant et délicat de ce vin. Il est frais et déborde de fruits des bois qui accompagnent les notes végétales typiques du cépage mais aussi des rafles. La bouche, malgré les notes de fruits rouges très marquées, offre une harmonie exceptionnelle avec des tannins superbement légers et soyeux et une grande vivacité grâce à son acidité bien intégrée. Le Bastardo 2017 est léger et donc rafraîchissant, avec un caractère rustique qui rappelle les vins d'antan. La finale est très longue et précise. Un vin extrêmement flexible au niveau des accords mets et vin. Il se sert frais (12 - 14°C), dans un verre à Bourgogne.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE SOL Schisteux VIGNOBLES Quinta Nápoles ÂGE DE VIGNES 30 à 70 ans

CÉPAGES Bastardo PIEDS DE VIGNE PAR HA 6000 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat

ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 120-350 PÉRIODE DE VENDANGE Août et Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle

MALOLACTIQUE En Barriques FERMENTATION En cuves en acier inoxydable MISE EN BOUTEILLE Mars 2019

ÉLEVAGE 20 mois en barriques de chêne français EXTRAIT SEC (G/DM³) 23,7 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0,6 ALCOOL (%) 12,2 PH 3,61

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,4 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0,8 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 23 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 109

PRODUCTION 2600 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Saucisses, grillades, plats aux herbes aromatiques (açorda portugaise, couscous), Champignons et salades froides.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS oui

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

