



Niepoort Gonçaves Faria 2015

António Maria Gonçalves Faria était l'un des mythiques producteurs de Bairrada dans les années 90. Vins comme le Tonal 5 1990 ou le Reserva 1991 seront toujours rappelés dans l'histoire de Bairrada. Pour Dirk Niepoort (qui a été le distributeur de ces vins), de travailler ces magnifiques vignobles est un énorme privilège. Nous essayerons, année après année, de rendre hommage à le regretté António Maria Gonçalves Faria et son fils João Pedro, aujourd'hui responsable pour le travail dans les vignes, produisant des vins intemporels, profonds et avec beaucoup de caractère.

VINIFICATION

2015 a été une année humide, avec des pluies pendant l'hiver et le printemps. Par conséquent, le bourgeonnement a été retardé de 15 jours par rapport à l'année précédente et le cycle végétatif entier a pris un retard. L'été n'a pas été aussi chaud que d'habitude et les uits ont été assez fraîches pendant les deux dernières semaines d'août. La récolte a démarré à la mi-septembre dans les vieux vignobles dont les raisins ont montré une maturité très équilibrée avec de belles teneurs en sucres et une teneur en acide malique relativement élevée, ce qui a conduit à une acidité totale plus élevée que celle du millésime précédent.

Le vin a fermenté en lagares ouverts en y restant pendant 4 semaines avant de terminer sa fermentation en cuves bois. La fermentation malolactique s'est faite dans cuves en bois de 2500 litres déjà utilisées où le vin a vieilli pendant 20 mois. Il a été mis en bouteilles sans filtration.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dans sa robe violette de légère concentration, le vin offre un profil aromatique très fin, profond et élégant.

Des notes de fruits des bois s'associent à une minéralité intense – caractéristiques typiques du cépage Baga – et s'harmonisent avec des nuances crayeuses qui rappellent le terroir des vignobles.

Malgré sa jeunesse, ce vin impressionne déjà avec son harmonie et ses tannins fins qui s'associent aux notes de fruit frais. Doté de structure et de puissance incroyables et grâce à ces notes fruitées vibrantes et son excellente acidité, ce vin crée un ensemble délicat, élégant et très fin. La finale est rafraîchissante, saline et témoigne fidèlement du terroir calcaire du vin. C'est un vin qui se boira avec beaucoup de plaisir et d'harmonie dans sa jeunesse mais qui offre également un grand potentiel de garde.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Quinta de Baixo (Vinhos) S.A. RÉGION Bairrada TYPE DE SOL Argilo- Calcaires ÂGE DE VIGNES 70 ans CÉPAGES Baga

PIEDS DE VIGNE PAR HA 2500 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER Au bord de la mer

PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En grande cuve en bois

FERMENTATION En Lagares MISE EN BOUTEILLE June 2017 ÉLEVAGE 20 mois en grande cuve en bois EXTRAIT SEC (G/DM³) 21

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 1.5 ALCOOL (°) 11.5 PH 3.58 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.67

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 66 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.991 PRODUCTION 3300 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Plats avec un peu de graisse (morue, poule, porc noir) et se marie bien avec riz de fruits de mer.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS non

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

