



## Niepoort Redoma Branco 2018

Les raisins utilisés pour créer le Redoma Branco proviennent de vieilles vignes ancrées dans les sols de la rive droite du Douro, à une altitude entre 500 et 600 mètres au-dessus du niveau de la mer. Ici, les cépages Rabigato, Códega do Larinho, Viosinho, Donzelinho et Gouveio prédominent. Les sols mica-schisteux de ces parcelles prêtent aux vins beaucoup de minéralité, d'élégance et une fraîcheur remarquable.

### VINIFICATION

L'année 2018 a été assez fraîche jusqu'au mois d'août, avec le juillet le plus frais du 21<sup>e</sup> siècle. Nous avons constaté un retard au niveau du développement des vignes d'environ 3 semaines par rapport à l'année 2017. Les premiers jours d'août ont été marqués par une hausse subite des températures: jusqu'à présent, le 4 août est le jour le plus chaud du 21<sup>e</sup> siècle. Par conséquent, la maturation des baies a progressé lentement pendant le mois de septembre. En raison du stress hydrique, les vignes nous ont donné des moûts avec de faibles teneurs en alcool et une bonne maturité phénolique, avec suffisamment de complexité et de minéralité. Nous avons démarré les vendanges des cépages blancs le 5 septembre et les avons terminées le 2 octobre.

Les raisins proviennent de vieux vignobles plantés sur la rive droite du fleuve Douro, à une altitude entre 400 et 600 mètres. Ces vignes sont ancrées dans des sols micaschisteux qui, associés à la complexité des différents cépages typiques du Douro, créent des vins délicats et pleins de fraîcheur et de minéralité.

Notre décision de ne pas trop reporter la récolte nous a permis d'obtenir en 2018 des moûts avec un bon équilibre acidité-sucre. Après être soigneusement trié sur notre table de tri, le fruit a été pressé délicatement et laissé à reposer pendant 24 heures. La fermentation alcoolique s'est faite de manière spontanée en barriques de chêne français de 228L et 500L où le vin a également vieilli pendant environ 6 mois.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Le millésime 2018 du Redoma Branco se montre très délicat et un peu moins expressif que les millésimes précédents. On y retrouve des notes fraîches de citron vert, de gingembre et de fruits exotiques. Le bois très discret confère de l'harmonie et de la profondeur à ce vin qui est rafraîchissant en bouche et possède une belle structure soutenue par une acidité ferme. La très longue finale minérale et légèrement saline offre une dernière touche d'élégance. Ce Redoma est très délicat et équilibré dans sa jeunesse mais il promet également de vieillir très joliment en bouteille.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schisteux VIGNOBLES Vieux vignobles de la rive droite du fleuve Douro

ÂGE DE VIGNES Entre 65 et 85 ans CÉPAGES Rabigato, Códega, Viosinho, Donzelinho, Dorinto et autres PIEDS DE VIGNE PAR HA 5000

CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 400-600 PÉRIODE DE VENDANGE Août et septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Non FERMENTATION En fûts de chêne français MISE EN BOUTEILLE Mars 2019

ÉLEVAGE 6 mois en fûts de chêne français EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 18,5 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 0,7 ALCOOL (°) 11,8 PH 3,29

ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 5,4 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0,4 SO<sub>2</sub> LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM<sup>3</sup>) 17 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 87

MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0,98 PRODUCTION 70 000 Bouteilles ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Huitres, poissons cuits au four, risotto aux fruits de mer, volaille, viandes blanches.  
Accords végétariens: plats basés sur les légumes-racines (tels que les navets, les patates douces et les betteraves), salade de César et fromages.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS oui

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

