



Niepoort Turris 2013

Les raisins du vignoble « Torre » ont toujours été destinés à la production du « Batuta » en contribuant, d'une manière exceptionnelle, une certaine complexité et profondeur à ce vin. En 2012, Dirk Niepoort a pris la décision de réaliser un de ses rêves et de vinifier séparément cette parcelle unique pour la première fois.

Le TURRIS est donc un vin provenant de la région du Cima Corgo et plus particulièrement d'une parcelle unique très ancienne, exposée au Sud, dont les vignes dépassent les 130 ans et poussent sans aucun système de conduite. Ce vin a fait son élevage dans des foudres allemands (Fuder) originaires de la Moselle, âgés de plus de 60 ans, avant de passer une période de maturation en bouteille de 18 mois.

VINIFICATION

La récolte 2013 a débuté le 19 août : beaucoup plus tôt que d'habitude, dans l'objectif de maintenir des taux d'acidité favorables et d'éviter des teneurs en alcool trop élevées. Le millésime 2013 a été très productif, avec une augmentation des rendements de 25 % par rapport à l'année précédente. La décision d'avancer la récolte des parcelles les plus importantes s'est avérée judicieuse car il y a eu de fortes averses le 27 septembre.

Le vin a fait sa fermentation en acier inoxydable, avec 25 % des rafles. Le moût est resté en contact avec le chapeau pendant 5 semaines, assurant une macération très douce et une extraction maîtrisée.

Le « Turris » a fait son élevage pendant 20 mois dans deux foudres allemands de 1000 litres, âgés de plus de 60 ans. Finalement, le vin a été mis en bouteilles sans collage ni filtrage en juin 2015.

NOTES DE DÉGUSTATION

Dans sa robe juvénile et intense, légèrement plus claire que celle du millésime 2012, ce vin offre des arômes profonds, une grande complexité et une minéralité cristalline. Il impressionne avec sa pureté et finesse en exprimant des notes de baie rouges fraîches ainsi qu'une touche épicée. En bouche, le vin est frais et soyeux mais aussi doté d'une bonne nervosité. L'harmonie parfaite entre sa minéralité et sa structure tannique donne une complexité et élégance incomparables. C'est un vin qui s'achève par une finale fine, longue et très élégante ; un vin qui a de la mâche sans être pesant et qui nous invite au voyage dans l'ancien temps.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Douro TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Parcelle unique

ÂGE DE VIGNES Plus de 130 ans CÉPAGES Plusieurs PIEDS DE VIGNE PAR HA 8000

CONDUITE DES VIGNOBLES Goblet ALTITUDE AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER 450

PÉRIODE DE VENDANGE September MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE non FERMENTATION Inox

MISE EN BOUTEILLE Juin 2015 ÉLEVAGE 20 mois en foudres allemands anciens de 1000 litres

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.6 ALCOOL (%) 12.5 PH 3.65 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 4.7

ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.6 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 18 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 59

PRODUCTION 3500 bouteilles

