



# Niepoort VV Vinhas Velhas Branco 2016

Le Quinta de Baixo Vinhas Velhas (Vieilles Vignes) a été élaboré à partir de vignobles centenaires plantés en Maria Gomes et en Bical, ancrés dans un terroir majoritairement calcaire. Grâce à l'acidité naturelle, ces vignes nous donnent des valeurs pH inférieures à 3,0, ce qui favorise la fermentation malolactique. Le vin subi cette dernière dans des fuders de 1000 litres qui ont été procurés de la Moselle et qui sont âgés de plus de 60 ans. Le VV représente merveilleusement l'incroyable légèreté et la complexité des vins du terroir viticole de Bairrada.

## VINIFICATION

Dans la région du Bairrada, l'année viticole a été marquée par un hiver doux et relativement sec, suivi par un printemps avec une forte pluviométrie. À cause des pluies des mois d'avril et de mai, il était nécessaire d'effectuer plus de contrôles et d'interventions dans nos vignobles. Les températures élevées des mois suivants ont fait que les baies ont atteint une maturité homogène.

Nous avons commencé nos contrôles sensoriels les premiers jours d'août où nous avons constaté un retard au niveau de la maturité des baies, ce qui aurait pour résultat une récolte tardive. Les vendanges ont démarré le 6 septembre, c'est-à-dire environ une semaine plus tard par rapport à l'année précédente.

Les vendanges ont pris fin le 28 septembre. Il y a eu une baisse des rendements d'environ 30 % - 35 %, mais malgré les conditions difficiles, la qualité du fruit était excellente.

Globalement, l'année 2016 s'est avérée comme un bon millésime, avec des taux d'acidité optimaux et des teneurs en alcool entre les 11,5 % et 12,5 %. Nous avons pu produire des vins fins et élégants avec un peu plus d'intensité au niveau de la couleur et un excellent potentiel. Le vin a fait son élevage en fuders et en grand fûts de bois.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Avec une robe citron clair, le vin offre son profil dynamique habituel, avec beaucoup de nervosité et des arômes expressifs, tout en restant encore relativement austère. Les notes minérales provenant des sols calcaires sont bien évidentes, avec un excellent équilibre entre ses arômes d'herbes fraîches et de citron vert. Un millésime tel que 2016 met en valeur le profil austère et minéral du cépage Bical qui s'harmonise parfaitement avec le caractère expressif du cépage Maria Gomes. En bouche, le vin impressionne avec sa légèreté ainsi qu'avec son beau volume et de la mâche. Son acidité et sa salinité le rendent unique en lui prêtant de la fraîcheur, beaucoup de finesse et de l'élégance. Un vin blanc linéaire, très sérieux et distingué avec une finale austère et profondément minérale. À déguster en verre à vin Bourgogne.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort /Quinta de Baixo (Vinhos) S.A RÉGION Bairrada TYPE DE VIN Blanc TYPE DE SOL Argilo-calcaires ÂGE DE VIGNES 80 Ans  
 CÉPAGES Bical et Maria Gomes PIEDS DE VIGNE PAR HA 2500 CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot ALTITUDE (M) Au niveau de la mer  
 PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En Fuders FERMENTATION En Fuders  
 MISE EN BOUTEILLE Juin 2018 ÉLEVAGE 20 mois en Fuders EXTRAIT SEC (G/DM<sup>3</sup>) 21 SUCRE RÉSIDUEL (G/DM<sup>3</sup>) 4.2 ALCOOL (%) 12 PH 3.17  
 ACIDITÉ TOTALE (G/DM<sup>3</sup>) 6.21 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM<sup>3</sup>) 0.56 SO<sub>2</sub> TOTAL (MG/DM<sup>3</sup>) 81 MASSE VOLUMIQUE (G/CM<sup>3</sup>) 0.99 PRODUCTION 5567 Bouteilles  
 ALLERGÈNES Sulfites

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Plats de fruits de mer, poisson grillé au four et plats de morue. Accompagne à merveille plats inspirés par la cuisine japonaise, avec des saveurs alcalins et iodées (tel que l'algue Nori).

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

