



Niepoort Voyeur 2018

Dans l'esprit libre et créatif habituel de Niepoort, ces dernières années nous avons testé des vinifications en amphores d'argile avec certains de nos vins. Après plusieurs tentatives, en 2018, nous avons abouti à un vin qui nous plaît beaucoup: le Voyeur! Après de longs mois d'élevage, nous avons ouvert les différentes amphores à la Quinta de Nápoles pour créer l'assemblage idéal qui offre l'association parfaite de fraîcheur, d'acidité et de légèreté.

VINIFICATION

L'année viticole 2018 a été marquée de températures basses jusqu'au mois d'août, avec le juillet le plus frais du 21^e siècle. Par rapport à 2017, le processus de maturation a été retardé de 3 semaines. Les premiers jours d'août se sont annoncés avec une forte hausse de températures: le 4 août a été (jusqu'à présent) le jour le plus chaud du 21^e siècle, ce qui a fait que la maturation des baies a progressé lentement pendant le mois de septembre. En raison du stress hydrique, les vignes nous ont donné des moûts de faible teneur en alcool et de belle acidité, avec suffisamment de complexité et de minéralité.

Le Voyeur 2018 a fermenté et macéré dans six amphores de 1000L pendant environ 8 mois. Chaque amphore contenait un vin provenant de vieux vignobles, chacun d'un site différent du Douro. Dans ce cas, les cépages individuels ne constituent pas le facteur le plus important, c'est plutôt la complexité de l'assemblage de tous les cépages - y compris les blancs - qui est sur l'avant-scène. Les vignes âgées de 40 à 50 ans poussent dans des zones de haute altitude qui confèrent tant de fraîcheur aux vins que ceux-ci ont pu passer 8 mois en amphores sans perdre leur caractère.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Voyeur arbore une robe de couleur claire avec des reflets violets et orange. Le fruit est assez évident sur le nez qui offre également des nuances subtiles d'argile sans masquer le bouquet du vin.

La bouche est dotée d'élégance et d'une faible teneur en alcool ainsi que des notes provenant des amphores qui s'intègrent joliment au profil et enrichissent la persistance de ce vin.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (vinhos) S.A RÉGION Douro TYPE DE VIN Rouge TYPE DE SOL Schiste VIGNOBLES Zones hautes

ÂGE DE VIGNES 40 à 50 ans CÉPAGES Mélange de vignes âgées CONDUITE DES VIGNOBLES Guyot et Royat

PÉRIODE DE VENDANGE Septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En amphores d'argile

FERMENTATION En amphores d'argile MISE EN BOUTEILLE Juin 2019 ÉLEVAGE 8 mois en amphores d'argile

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 2.1 ALCOOL (%) 12.6 PH 3.72 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.61 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.59

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 16 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 36 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.992 PRODUCTION 5300 Bouteilles

ALLERGÈNES Sulfites SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Ce vin s'accorde merveilleusement avec des plats légers et simples ainsi qu'avec des mets réconfortants.

FIT POUR LES VÉGÉTALIENS & VÉGÉTARIENS oui

BOUTEILLE



5603977003583

BOÎTE



5603977603585



PALETTE

