



Niepoort Voyeur 2020

Le Voyeur a fermenté et macéré dans amphores de 1000L pour plusieurs 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 mois en amphores sans perdre leur caractère.

VINIFICATION

L'année viticole 2020 a été très hétérogène. Un hiver pluvieux suivi d'un printemps assez modéré ont favorisé la croissance des vignes. Par contre, un juin relativement frais a retardé le cycle végétatif. Le mois de juillet nous a donné des températures très hautes (les plus élevées depuis 1931), avec trois vagues de chaleur qui ont réduit quelque peu les rendements.

Les vendanges ont démarré pendant les premières semaines d'août dans les régions les plus chaudes et ont pris fin dans les vignobles à haute altitude à la fin de septembre.

Le Voyeur a été vinifié à partir de 6 différents vignobles de divers orientations et altitudes, tous situés dans la vallée du Douro. Le fruit de chacun de ces vignobles a été fermenté et macéré en amphores de terre cuite de 1000 litres pendant environ 6 mois. Le mélange de cépages, y compris des blancs, est un facteur déterminant pour la complexité aromatique et la structure de ce vin. Après leur macération, les 6 lots de vin ont été assemblés en cuves d'acier inoxydable et puis remis en amphores pour y vieillir pendant 2 - 3 mois avant la mise en bouteilles.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe vivace, pâle et brillante révèle quelques reflets rouge brique.

Le nez est frais, délicat et complexe, avec des notes florales, des arômes de fruits rouges tels que la groseille et la framboise ainsi que des nuances de tabac.

En bouche, ce vin se montre élégant, avec une jolie rondeur et beaucoup de longueur grâce à son excellente acidité.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort(Vinhos) SA 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 Août MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE En amphores d'argile

FERMENTATION En amphores d'argile MISE EN BOUTEILLE Juillet 2021 ÉLEVAGE 8 mois en amphores d'argile EXTRAIT SEC (G/DM³) 19

SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 0.6 ALCOOL (%) 11 PH 3,38 ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5,3 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.43

SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 24 SO₂ TOTAL (MG/DM³) 86 MASSE VOLUMIQUE (G/CM³) 0.991

PRODUCTION 5000 Bouteilles (1L) 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 DERNIÈRE MISE À JOUR 2023-05-05

BOUTEILLE

BOÎTE

PALETTE

