



Niepoort 'Batuta 2009

Le Batuta est un vin d'extrêmes. De tous les vins Niepoort, c'est celui dont le comportement est le plus discret: les tanins sont présents mais très fin ; son arôme est très riche et intense sans jamais être exubérant; il est plein de concentration, caractéristique des vieux vignobles du Douro, mais il se montre toujours frais et élégant.

Ce vin provient essentiellement du vignoble du Carril, âgé de plus de 70 ans, situé sur un coteau orienté au nord, qui favorise des maturations lentes et équilibrées. Il provient également d'autres vignobles anciens (âgés d'une centaine d'années), proches de la Quinta de Nápoles. Le Batuta est le produit d'une vinification délicate, où les macérations sont prolongées au maximum, où tous les détails sont pris en compte pour obtenir ce grand vin, complexe, fin et élégant.

Vinification

2009 fut une année très fraîche jusqu'au début du mois d'août. Une bonne quantité d'eau dans le sol et un été beaucoup plus frais que d'habitude dans le Douro laissent prévoir une période de maturation prolongée et des vendanges faciles, mais les hautes températures qui se sont imposées à partir du 12 août ont accéléré le processus de maturation. Les vendanges ont commencé plus tôt, fin août, début septembre.

La fermentation s'est déroulée dans des cuves tronco-coniques en inox et dans des cuves en bois et la macération a duré plus de 60 jours. Puis le vin a été directement transféré dans des barriques en chêne français, dont 40% neuves et 60% de 2, 3 et 4 ans, où il a subi le processus de fermentation malolactique et a séjourné pendant 22 mois.

Notes de dégustation

Robe très intense et chargée. Arôme extrêmement complexe, avec des notes de fruits noirs et d'épices (poivre noir, poivre vert, clou de girofle). Minéral et élégant, il s'achève sur une légère note de café et de boîte à cigares.

En bouche, il se révèle riche et concentré tout en étant frais et austère, avec une présence discrète de fruit; il est extrêmement concentré sur la minéralité. Il possède une belle structure, avec des tanins très fins et bien intégrés et une fraîcheur séductrice prolongée par une longue finale. Grand potentiel de vieillissement.

Informations techniques

Produit . Niepoort Batuta Tinto
Producteur . Niepoort (Vinhos) S.A.

Région . Douro

Année . 2009

Type de sol . Schiste

Vignobles . Quinta do Carril et autres vieilles vignes

Âge des vignes . 70 et plus de 100 ans

Cépages . Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Rufete, Malvazia Preta et autres

Pieds de vigne par ha . 6 000
Taille . Double Guyot et Royat

Altitude au-dessus du niveau de la mer . 350-750 m

Période de vendange . Fin août, septembre

Mode de vendange . À la main

Malolactique . Barriques

Fermentation . Cuves tronco-coniques en inox et cuves en bois

Mise en bouteille . Août 2011

Élevage . 22 mois en barriques de chêne français (228 l)

Extrait sec . 28,9 g/dm³

Alcool . 13,83% vol.

Acidité totale . 5,44 g/l acide tartrique

Acidité volatile . 0,78 g/l acide acétique

pH . 3,56

SO₂ libre de remplissage . 16 mg/dm³

Production . 11 030 bouteilles

Suggestions:

Le Batuta se marie aisément aux plats de viande et de poissons comme la lotte.

