



Niepoort 'Charme 2009

Le Charme est un vin rare du Douro, dont l'élégance et la complexité, les tanins enveloppants et onctueux sont une façon unique d'exprimer les vignobles anciens les plus frais et les plus abrités de Vale de Mendiz, en pleine vallée du rio Pinhão, au cœur de la région du Douro. Tous les petits détails qui composent ce grand vin font que le Charme est un résultat d'ensemble difficile à atteindre. Seules les meilleures barriques sont retenues pour réaliser l'assemblage final.

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, au début du mois de septembre.

La vinification a été réalisée avec la totalité de la vendange, c'est-à-dire sans égrappage, dans des pressoirs en pierre traditionnels, les raisins étant foulés au pied. Après une courte macération, le vin a achevé sa fermentation alcoolique et malolactique dans des barriques en chêne français, où il a séjourné pendant 14 mois. La mise en bouteille a été assurée sans collage ni filtrage.

Notes de dégustation

Plus chargé en couleur que son édition antérieure, le Charme 2009 reste frais, vif et d'une grande élégance. Il présente des arômes de cerise, de prune noire et d'aiguilles de pin, avec des notes terreuses de champignons, de truffes et des arômes de thé qui contribuent à sa grande complexité aromatique. En bouche, il est long et frais, et possède une bonne structure, supportée par des tanins très doux; les notes minérales enveloppent le fruit et contribuent à donner de la tension et du nerf à un ensemble très long, intense et persistant.

Informations techniques

Produit . Charme Rouge
Producteur . Niepoort (Vinhos) S.A.
Région . Douro
Année . 2009
Type de sol . Schiste
Vignobles . Vale de Mendiz
Âge des vignes . 70 ans et plus d'une centaine d'années
Cépages . Tinta Roriz, Touriga Franca et autres
Pieds de vigne par ha . 6000-6500
Conduite des vignobles . Duplo Guyot et Royat
Altitude au-dessus du niveau de la mer . 300-350 m

Période de vendange . Septembre 2009
Mode de vendange . Manuelle
Malolactique . Barriques
Fermentation . Pressoirs en granit et barriques
Mise en bouteille . Mars 2011
Élevage . 14 mois en barriques

Extrait sec . 26,8 g/dm³
Alcool . 14,03% vol
Acidité totale . 5,02 g/l acide tartrique
Acidité volatile . 0,6 g/l acide acétique
pH . 3,74
SO₂ libre de remplissage . 24 mg/dm³
Production . 9 900 bouteilles

Suggestions :

Recettes aux champignons.
Chasse: perdrix grise, perdrix rouge ou faisans.

