



Niepoort 'Redoma Rouge 2009

Le Redoma exprime ce que nous considérons être le caractère du Douro: les tanins prononcés représentent son côté le plus sauvage et le plus indomptable, avec les vignes plantées sur des versants abrupts, le caractère fort résulte de la viticulture de la région et de son travail ardu, les notes minérales expriment les sols en schiste et les arômes riches et intenses les chaudes journées d'été. Redoma a été le premier vin AOC Douro produit par Niepoort en 1991. 20 ans plus tard, beaucoup de choses ont changé dans le Douro, mais le Redoma a conservé son caractère.

Produit à partir de diverses vignes âgées de plus de 60 ans, tournées vers le nord et situées dans la région de Cima Corgo, il est élaboré à partir d'un mélange des cépages Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão et de nombreux autres.

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 laissaient 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.

Après une sélection rigoureuse tant dans le vignoble que dans la cave, la fermentation a eu lieu dans de petites cuves en inox, avec une macération prolongée, et dans les traditionnels lagares, les pressoirs traditionnels en pierre, dans lesquels les raisins ont été délicatement foulés aux pieds. Une partie des rafles de certaines grappes a été utilisée afin de donner de la fraîcheur. 60% du vin ont été élevés dans des barriques en chêne français et 40% dans des tonneaux de 2 000 l, où a eu lieu la fermentation malolactique.

Notes de dégustation

D'une couleur foncée, il dégage des arômes de fruits rouges et noirs avec des notes de prune et de cerise. Balsamique, avec des notes herbacées qui rappellent les arbustes de la flore méditerranéenne, il présente un fort caractère minéral, aux arômes de pierre mouillée et de terre, très riche et complexe. En bouche, il se révèle ferme avec des tanins présents, supportés par une bonne acidité qui complète une belle structure. Concentré, il conserve fraîcheur et élégance. Sa finale est très longue, sans aspérités. Grand potentiel de vieillissement.

Informations techniques

Produit . Redoma Tinto
Producteur . Niepoort (Vinhos) S.A.
Région . Douro
Année . 2009
Type de sol . Schiste
Vignobles . Divers vieux vignobles
Âge des vignes . De 60 à 120 ans
Cépages . Tinta Amarela, Touriga Franca, Tinta Roriz et autres
Pieds de vigne par h . 6 000
Taille . Guyot et Royat
Altitude au-dessus du niveau de la mer . 100-400 m
Période de vendange . Septembre 2009

Mode de vendange . À la main
Malolactique . Barriques
Fermentation . Petites cuves en inox et pressoirs en granit
Mise en bouteille . Août 2011
Élevage . 21 mois en barriques de chêne français, de 228 l et 2 000 l

Extrait sec . 28,9 g/dm³
Alcool . 14,0% vol
Acidité totale . 5,27 g/l Acide Tartrique
Acidité volatile . 0,75 g/l Acide Acétique
pH . 3,62
SO₂ libre de remplissage . 19 mg/dm³
Production . 18 500 bouteilles

Suggestions:

Plats épicés, steak au poivre, toutes les viandes rouges et les plats de chasse.



Suggestions végétariennes:

À conseiller avec les plats épicés ou des recettes aux champignons.

