



Niepoort 'Robustus 2007

Le nom Robustus rend hommage au premier vin de Dirk Niepoort, produit en 1990 sous la même dénomination sans jamais être commercialisé. Le Robustus 2007 s'inspire de grands crus, anciens et traditionnels, dont le séjour prolongé dans du vieux bois sert à adoucir les tanins. L'idée était de faire un vin charpenté, qui représente bien le Douro et ses vignobles, doté d'une forte structure, avec des tanins et une acidité lui conférant vigueur et vivacité et favorisant de longues années de vie en bouteille. Son vieillissement en tonneaux pendant 4 ans permet de développer un vin puissant, fondé sur une complexité aromatique, sur des tanins puissants mais bien intégrés par la durée de son séjour dans le bois, ainsi que sur une forte acidité et une grande capacité de conservation.

Vinification

2007 fut une année de grande qualité. Elle a produit des vins très équilibrés, bien structurés, possédant une bonne acidité, sans teneurs excessives en alcool.

La vinification a été réalisée dans des cuves, pour rappeler le Robustus, avec 50 % de marc et 45 jours de macération totale. Puis le vin a été élevé dans des tonneaux de 2 000 litres en bois ancien.

Notes de dégustation

Les 4 années d'élevage n'ont pas effacé la fraîcheur et la vivacité du Robustus 2007; au contraire, elles ont ajouté de l'élégance et de la complexité à son arôme intense, où les notes de café et de boîte à cigares se marient aux arômes de fruits noirs et rouges, avec des arômes balsamiques et épicés conférés par les sols schisteux. D'une grande amplitude en bouche, ce vin a un fruit très présent et un fort caractère minéral ainsi qu'une structure supportée par des tanins extrêmement bien intégrés. Très vif, le Robustus s'impose en dégustation davantage par sa fraîcheur que par sa concentration; la finale est longue, séduisante et persistante.

Informations techniques

Produit . Robustus 2007
Producteur . Niepoort (Vinhos) S.A.
Région . Douro
Année . 2007
Type de sol . Schiste
Vignobles . Quinta do Carril et autres
Âge des vignes . 60 ans, plus de 100 ans
Cépages . Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz, Touriga

Nacional, Tinto Cão et autres
Pieds de vigne par ha . 6000
Conduite des vignobles . Guyot
Altitude au-dessus du niveau de la mer . 350-550 m
Mode de vendange . Manuelle
Période de vendange . Septembre 2007
Malolactique . Barriques
Fermentation . Cuves inox

Élevage . 42 mois en tonneaux (2000 l)
Mise en bouteille . Mars 2011
Extrait sec . 26,8 g/l
Alcool . 13,8%
Acidité totale . 5,24 g/l acide tartrique
Acidité volatile . 0,71 g/l acide acétique
pH . 3,56
SO₂ libre de remplissage . 30 mg/l
Production . 4000 bouteilles et 50 magnums

Suggestions:

Gibier (perdrix, cerf),
riz au canard



Suggestions végétariennes:

Plats à base de
champignons
ou de truffes

