Quinta do Noval Petit Verdot, 2022

Vinho Regional Duriense, Douro, Portugal

Le Petit Verdot est un cépage d'une grande personnalité et d'un immense potentiel. Il est connu pour sa présence en petite proportion dans les assemblages du Médoc. Cette variété a besoin de soleil et de chaleur pour mûrir parfaitement, et s'est particulièrement bien adaptée dans le Douro pour produire des vins de cépage unique et de caractère.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2022 restera une année marquée par la sécheresse, et par des conditions climatiques sans précédent dans notre région. Néanmoins, cette saison a également mis en évidence l'incroyable résilience des vignobles et des cépages du Douro.

Les précipitations enregistrées à Quinta do Noval au cours de l'année viticole ont été de 364 mm, soit 276 mm de moins que la moyenne des années 1970 à 2000. Les conditions climatiques ont été favorables lors de la floraison en mai et durant la nouaison. Le nombre élevé de grappes dans les vignes laissait espérer une bonne récolte.

Du 7 au 15 juillet, une vague de chaleur a amené des températures quotidiennes supérieures à 40°C, atteignant même 45,5°C à Quinta do Noval. Le 15 juillet, le village de Pinhão a atteint la température la plus élevée jamais enregistrée au Portugal : 47°C. Du 30 juillet au 10 août, la région a été touchée par une nouvelle vague de chaleur, avec des températures supérieures à 40°C.

Ces températures élevées, associées à une faible humidité relative, ont largement contribué à l'état sanitaire optimal des raisins. Nos vignes ont été très peu touchées par les maladies et la plupart des parcelles sont restées étonnamment vertes et sans problème de stress hydrique. La faible pression des maladies a été confirmée par la petite quantité de grappes éliminées lors du tri des raisins pendant les vendanges, et cela s'est également traduit par une production de vin plus importante.

VENDANGES

Le 25 août, nous récoltions déjà les raisins rouges pour le Porto et les vins rouges secs. Les conditions sèches tout au long de la saison et les faibles réserves d'eau ont limité la croissance de la vigne, ce qui a conduit à la production de grappes et de baies plus petites. Les vins ont une couleur magnifique et des arômes de fruits parfaitement mûrs au nez. La pluie tombée entre le 12 et le 14 septembre (28,4 mm) a entraîné une forte baisse des températures et a amélioré la maturation finale des raisins. Nous avons alors décidé d'interrompre les vendanges, afin de laisser quelques jours aux raisins pour sécher, améliorer leur maturation phénolique et se gorger de sucres. Nos meilleurs Portos et rouges secs sont issus de la dernière semaine de récolte, après les pluies de la mi-septembre.

Les vendanges ont duré 37 jours et se sont terminées le 27 septembre. Au total, 705 pipas de vin ont été produites à Quinta do Noval, c'est-à-dire 5% de moins qu'en 2021.

QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

Quinta Do Noval - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

VINIFICATION
La fermentation est réalisée en cuves en inox pendant 7 jours à une température contrôlée de 25°C. La fermentation malolactique s'est enchaînée et a duré 2 semaines.

LE VIN

ASSEMBLAGE
Ce vin est entièrement produit à partir de Petit Verdot, provenant du vignoble de Quinta do Noval au coeur de la Vallée du Douro.

ÉLEVAGE
Le vin est élevé en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres pendant 12 mois, dont 50 % en barriques neuves, 35 % en barriques d'un vin et 15 % en barriques de deux vins.

DÉGUSTATION
Quinta do Noval Petit Verdot 2022 impressionne par sa couleur pourpre profonde et sa densité concentrée. Il offre des arômes intenses, avec des notes riches de mûre, de cassis et d'épices, complétées par des nuances poivrées et de cèdre. En bouche, il reste riche et plein de fruits avec un caractère frais et vibrant. Avec son excellente structure et son acidité équilibrée, ce vin fruité promet de vieillir magnifiquement en bouteille au cours des dix prochaines années.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - Juillet 2024
Date de mise en bouteille : 30 juin 2024

SERVICE
16ºC-18ºC

ANALYSE
14 % vol.
Sucre résiduel: 0,6 g/l
pH: 3,6
Acidité totale: 6,1 g/l

QUINTA DO NOVAL
FINE PORTS SINCE 1715

Quinta Do Noval - Av. Diogo Leite, 256, 4400 - 111 Vila Nova de Gaia
Tel. 00351 22 3770270 - noval@quintadonoval.pt
www.quintadonoval.com/

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.