



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Quinta do Noval Vintage Port, 2023

Porto DOC, Douro, Portugal

Notre Porto Quinta do Noval Vintage est identifiable à la pureté de son fruit, à sa finesse et à sa délicatesse, caractéristiques des vins produits sur le domaine, mais qui trouvent leur expression la plus remarquable et la plus persistante dans les Portos Vintage.

L'équilibre, l'harmonie et l'élégance différencient nos grands Portos Vintage, déclarés uniquement les années où nous sommes certains que le résultat produit, si petit soit-il en quantité, mérite de porter le nom de Quinta do Noval Vintage.

Noval suit sa propre voie dans son approche au Porto Vintage. Si nous sommes convaincus que nous avons des vins d'une qualité et d'une personnalité dignes de rejoindre les rangs de nos précédents Portos Quinta do Noval Vintage, nous les mettons en bouteille et les déclarons, même si cela signifie déclarer plusieurs années consécutives et même si cela signifie, comme c'est souvent le cas, mettre en bouteille seulement quelques centaines de caisses de Porto Quinta do Noval Vintage, correspondant à un petit pourcentage de la production totale de la Quinta.

Naturellement, dans les très grandes années, quand il y a une décision unanime de la part des producteurs de Portos, et qu'une déclaration générale en résulte, Quinta do Noval déclare également son vin, et peut-être avec un peu plus de vin que d'habitude.

Cependant, quelle que soit l'année, les critères de sélection de l'assemblage pendant la dégustation à Quinta do Noval sont extrêmement rigoureux, et même dans les années les plus généreuses, les volumes de nos Portos Vintage sont toujours relativement petits : au maximum, jusqu'à 15 % de la production de notre grand terroir.

L'élaboration de 2280 caisses de 12 bouteilles représente 7,4 % de notre production de Porto en 2023.



LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

La saison viticole 2022/2023 s'est distinguée par un hiver chaud et humide, par un printemps exceptionnellement chaud et sec et par un été dans la moyenne.

Le débourrement s'est déroulé au cours de la première quinzaine de mars, avec un retard par rapport à la moyenne de ces dernières années, ensuite compensé par une avancée de 5 à 10 jours jusqu'au stade de la véraison en raison des températures élevées enregistrées au printemps.

Les précipitations enregistrées à Quinta do Noval au cours de l'année viticole (d'octobre 2022 à septembre 2023) ont été de 838 mm, soit plus du double des précipitations relevées au cours de la même période en 2022 (364 mm), et 198 mm de plus que la moyenne des années 1970/2000. Ces données pluviométriques ont indiqué une concentration des pluies sur les mois d'hiver.

La floraison a eu lieu entre la deuxième et la troisième semaine de mai, avec des conditions météorologiques propices à un développement sain.

La véraison a été observée sur les cépages Touriga Francesa et Tinta Roriz le 19 juin et s'est poursuivie jusqu'au 7 juillet. Pour le Touriga Nacional, la véraison est apparue seulement le 13 juillet.

VENDANGES

Du 10 au 25 septembre.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle dans les lagares, cuves en pierre de granit de la Quinta, avec foulage au pied pour obtenir le moût et assurer la meilleure extraction possible des arômes, de la couleur et des tanins au cours de la fermentation.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Cão, Sousão, Field Blend.

Comme d'habitude, nous avons procédé à une sélection rigoureuse des meilleurs lots de vins provenant de différentes parcelles de la Quinta. Cette année l'assemblage se compose de dix lots différents issus de la vallée de Pinhão et deux de la vallée de Roncão.

ÉLEVAGE

Il est élevé 18 mois dans des foudres en bois dans la cave climatisée de Quinta do Noval.

DÉGUSTATION

Le Porto Quinta do Noval Vintage 2023 dévoile une couleur profonde et un nez aux arômes floraux, de cerises noires et de groseille, suivis par une légère touche d'épices. Des notes de figue, de cacao et de fleurs séchées apparaissent ensuite. La bouche est puissante, avec des tanins fermes, une acidité équilibrée et un fruité bien défini. La structure est solide, avec un côté minéral qui apporte de la précision à l'ensemble. La finale est longue et persistante, révélant pureté et un grand potentiel de vieillissement.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - avril 2025

SERVICE

Grand potentiel de garde : de 4 à 50 ans après la mise en bouteille.

Servir à température de cave (15-17°C). A boire dans les 48h après ouverture.

ANALYSE

19,5 % vol.

Sucre résiduel: 92 g/l

pH: 3,69

Acidité totale: 4,3 g/l

