



Quinta do PASSADOURO

Quinta do Passadouro Porto Vintage 2022

PORTO DOC, Douro, Portugal

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2022 restera une année marquée par la sécheresse, et par des conditions climatiques sans précédent dans notre région. Nos ouvriers viticoles ayant le plus d'ancienneté dans le métier n'en ont jamais connu de telles. Néanmoins, cette saison a également mis en évidence l'incroyable résilience des vignobles et des cépages du Douro.

Les précipitations enregistrées 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

La récolte des raisins rouges pour le Porto et les vins rouges secs a démarré le 25 août. Il est très inhabituel de procéder en août au foulage du raisin pour l'élaboration du Porto. 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.

Les vendanges ont duré 37 jours et se sont terminées le 27 septembre.



VINIFICATION

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

Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, avant de macérer dans les lagares, des cuves traditionnelles en pierre, pour assurer la meilleure extraction possible des arômes, de la couleur et des tanins au cours de la fermentation.

Pour ce Vintage 2022, l'élaboration de 550 caisses de 12 bouteilles représente 5 % de la production.

LE VIN

ASSEMBLAGE

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinta Francisca, Sousão

ÉLEVAGE

Le vin est élevé 18 mois dans des foudres en bois avant d'être mis en bouteille.

TERROIR

Altitude : 100 à 300 mètres

Sol : Schiste

Système de plantation : Terrasses traditionnelles aux murs en pierre de schiste

DÉGUSTATION

Ce Porto Quinta do Passadouro Vintage 2022 présente une couleur profonde. Ses arômes sont élégamment concentrés, associant les fruits noirs à des notes épicées et fraîches, avec des caractéristiques florales intenses. En bouche, il est doux, équilibré par des tanins fins et une excellente acidité. Sa finale est longue, agrémentée de saveurs de chocolat noir. Un Porto étonnant qui témoigne du terroir de Passadouro.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - avril 2024

ANALYSE

19,5 % vol.

Sucre résiduel: 86 g/l

pH: 3,69

Acidité totale: 4,3 g/l

