



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Cedro do Noval, Vinho Tinto, Vinho Regional Duriense, 2022

Vinho Regional Duriense, Douro, Portugal

PRÉSENTATION

Nommé d'après le cèdre emblématique qui domine la terrasse de Quinta do Noval, Cedro est une expression authentique du Douro. Principalement composé de cépages portugais, il contient aussi de la Syrah qui arrondit le fruit et donne au vin un charme et une accessibilité exceptionnels.

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.

VINIFICATION

Les cépages sont vinifiés séparément dans des cuves en inox pendant 7 jours, où la fermentation malolactique se poursuit.

LE VIN

CÉPAGES

Touriga nacional 37%, Syrah 25%, Touriga franca 25%, Tinto cão 8%, Tinta roriz 5%

ÉLEVAGE

Les cépages sont également élevés séparément en barriques de chêne français d'une capacité de 225 litres pendant 11 mois, dont 15 % en barriques neuves. Ils sont ensuite assemblés un mois avant la mise en bouteille.

TERROIR

Cedro do Noval est un vin d'assemblage de Syrah et de cépages nobles de la vallée du Douro. Nous avons planté nos premiers pieds de Syrah en 2000. La Syrah s'adapte parfaitement au Douro et exprime les caractéristiques du terroir plutôt que sa spécificité variétale.

DÉGUSTATION

Cedro do Noval rouge 2022 dévoile un nez intense aux arômes floraux et de fruits rouges mûrs. De belles notes boisées sont complétées par les épices et le chocolat noir. La bouche est concentrée avec des saveurs expressives de fruits et une agréable fraîcheur. La finale est longue et complexe, avec des tanins qui équilibrent parfaitement bien le vin.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - juillet 2024

Date de mise en bouteille : 23 mai 2024

ANALYSE

13,5 % vol.

Sucre résiduel: 0,6 g/l

pH: 3,6

Acidité totale: 5,6 g/l

SERVICE

16°C-18°C

