



Quinta do PASSADOURO

Quinta do Passadouro Porto Vintage 2024

PORTO DOC, Douro, Portugal

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

L'année 2024 a été marquée par un enchaînement de conditions météorologiques quasi parfaites avec un hiver généreux en pluie et un début d'été doux, permettant aux vignes de démarrer la saison dans les meilleures dispositions. Août et septembre, avec leurs journées ensoleillées et leurs nuits fraîches, ont permis aux raisins d'atteindre une maturité optimale. Résultat : des baies à l'acidité vive, des tanins soyeux et une concentration profonde, promettant des Portos comme des vins DOC Douro alliant fraîcheur et complexité.

Un début d'été plus frais que la normale a légèrement retardé la véraison jusqu'à la mi-juillet, permettant aux raisins de se développer et de mûrir avec équilibre. Si certaines jeunes vignes ont connu un stress hydrique en août, les pluies accumulées en hiver ont constitué une réserve naturelle précieuse, assurant une maturation et une évolution phénolique homogènes en septembre, révélant la qualité de cette vendange.

Le mois d'août, sec et sans précipitations, a mis à l'épreuve la résistance des vignes. Heureusement, les réserves d'eau profondes, héritées des précipitations hivernales, ont joué le rôle d'une irrigation naturelle. Les vieilles vignes, en particulier, ont puisé dans ces ressources pour maintenir leur vitalité, préservant un feuillage vert, dense et un raisin de grande qualité.

VENDANGES

Les vendanges se sont déroulées du 4 septembre au 11 octobre pour les cépages rouges. Les conditions de septembre – journées douces et nuits fraîches – ont permis une maturation phénolique lente et précise, chaque cépage étant récolté à son optimum de saveur, d'arôme et de concentration. Deux épisodes pluvieux à la mi-septembre n'ont eu aucun impact sur la qualité des raisins.

Cette année, les cépages Touriga Nacional et Touriga Francesa se sont imposés comme les stars de la vendange. Ils ont atteint une maturité optimale, avec une couleur intense et une complexité aromatique exceptionnelle. Les autres cépages rouges (Tinto Cão, Tinta Roriz, Sousão, Syrah, Tinta Barroca) ont également brillé, offrant un équilibre parfait entre sucres et acidité. Le Touriga Nacional a rayonné par sa profondeur et sa complexité aromatique, tandis que le Touriga Francesa, favorisé par un climat stable, a révélé tout son potentiel cette année.

VINIFICATION

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

Nous avons produit 555 caisses de 12 bouteilles de Porto Quinta do Passadouro Vintage en 2024.



LE VIN

ASSEMBLAGE

54 % Touriga Nacional, 22 % Touriga Francesa, 8 % Tinta Roriz, 6 % Sousão, 10 % Field Blend.

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

Le Porto Quinta do Passadouro Vintage 2024 se distingue par une robe profonde, ainsi qu'un nez intensément expressif, marqué par le caractère floral typique de la vallée de Mendiz. Des notes de violette, de ciste et d'herbes sauvages émergent au premier nez, suivies par des arômes de mûre, de cerise noire et de prune, qui apportent fraîcheur, et une véritable signature du terroir. En bouche, le vin se montre à la fois généreux et parfaitement équilibré, porté par un fruité enveloppant, une fraîcheur vive et des tanins harmonieux. Sa trame florale se prolonge avec élégance tout au long de la dégustation, gagnant en complexité et en caractère. La finale est longue et persistante. Un Porto Vintage de caractère, révélant un excellent potentiel de garde.

Carlos Agrellos - Directeur Technique - avril 2026

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: 94 g/l

pH: 3,53

Acidité totale: 4,7 g/l

