

'Fabelhaft' Douro 2015

Niepoort



On l'attendait, c'est chose faite : la nouvelle cuvée Niepoort 'Fabelhaft' Douro 2015 est là ! Déjà élu 'vin de l'année' à plusieurs reprises, ce délicieux vin rouge portugais va de nouveau satisfaire les attentes des dégustateurs. Et à ce prix-là, c'est une véritable affaire à ne pas manquer. Vous serez convaincu dès la première goutte !

Type	Rouge
Producteur	Niepoort
Région	Douro
Cépage	Tinta Roriz Touriga Nacional Touriga Franca Tinta Amarela
Dosage	Sec
Température	14-16°C
Degré d'alcool	13 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2020
Élevage	Élevage en foudre et cuve – Inox
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Critiques et notes

Magazine Weinwirtschaft : (pour le millésime 2013) 'Vin de l'année 2015'

Magazine Weinwirtschaft : (pour le millésime 2009) 'Vin de l'année 2011'

Wine & Spirits Magazine : « Domaine de l'année 2013 »

« Niepoort est le chef officieux d'un mouvement qui a transformé la région »

RVF :

À propos du domaine : « La plus petite maison de Porto est la plus dynamique de Vila Nova de Gaia. Peu connus du public français, les vins de cette maison sont pourtant au sommet de la production portugaise. [...] Véritables vins de garde, ils sont denses avec une réelle maturité de fruit tout en conservant des tanins élégants. Dans l'ombre des grandes firmes anglaises, cette petite maison a de tout temps produit de grands vins. »

Bettane & Desseuve :

À propos du domaine : « Dirk Niepoort a porté sa vieille firme familiale à un degré de qualité et de notoriété jamais

atteint auparavant. Sa créativité s'est d'abord orientée dans la production de vins rouges de grand caractère. [...] Mais il n'en a pas négligé pour autant les vins de Porto. Les vintages ont un raffinement unique mais délivrent aussi toutes les notes de roche volcanique qui devraient être la définition du type. »

Falstaff :

À propos du domaine : « Dirk van der Niepoort est l'un des moteurs du renouveau au Portugal. Depuis bien longtemps, en plus de produire des vins de Porto haut de gamme, il place chaque année la barre de plus en plus haut en ce qui concerne la vinification de blancs et de rouges exceptionnels. »

Oz Clarke, Pocket Wine Book 2014 :

À propos du domaine : « Ce producteur d'origine néerlandaise produit de remarquables vins rouges portugais. Mais également d'excellentes cuvées de Porto, et aussi de très bons rouges, blancs et rosés du Douro. »

Schweizerische Weinzeitung :

« Depuis 27 ans, Dirk van der Niepoort, non-conformiste à la tête bouclée, né à Porto où il a grandi, est aux commandes du domaine viticole de la famille fondé en 1842. Avec ses idées avant-gardistes, il a mené l'exploitation vers un succès inespéré et a en même temps réveillé sa patrie viticole du nord du Portugal de son profond sommeil. »

Der kleine Johnson :

À propos du domaine : « Un petit domaine familial producteur de vin de porto ; la gamme comprend également des vins de table sensationnels. »

Magazine Vinum :

À propos du domaine : « Dirk van der Niepoort n'est pas seulement l'un des meilleurs concernant le porto, il produit aussi quelques-uns des meilleurs vins de table de son pays. [...] Le Portugal, comme on l'aime. »

Notes de dégustation

Ce vin rouge portugais mérite bien son nom : « Fabelhaft » (fabuleux en allemand). Les cuvées 2009 et 2013 ont été élues « vin de l'année » (respectivement en 2011 et en 2015) par le magazine allemand Weinwirtschaft spécialisé en œnologie. C'est bien là une consécration et le millésime 2015 s'apprête une nouvelle fois à montrer au monde à quel point les vins rouges du Portugal sont délicieux.

L'étiquette raconte aussi une histoire. Innovation et humour sont en effet typiques du génie de Dirk van der Niepoort, ce vigneron d'exception et révolutionnaire dans le paysage viticole portugais. Il produit également des portos à couper le souffle, mais nous nous y attarderons une autre fois. Revenons à notre vin : il est remarquable. Pas seulement à cause de son fascinant rapport qualité/prix ou de l'esthétique de la bouteille : l'étiquette montre les illustrations originales de la fable de Wilhelm Busch sur le corbeau Hans Hucklebein – mais aussi grâce à ses valeurs intérieures.

Comme ce fut le cas pour les millésimes précédents, ce superbe vin de table fait preuve d'une grande séduction. Sa robe rouge brique moyenne y contribue dès le premier regard. Le bouquet annonce une dégustation délicieuse : les arômes de cerise noire, les notes florales, ainsi qu'un soupçon balsamique épicé s'allient en un parfum très agréable. En bouche, le vin rouge s'avère plus opulent que les cuvées précédentes. On ne peut qu'admirer son élégance traditionnelle et son équilibre bien conçu entre le fruit et le bois. Seules des maisons telles Niepoort parviennent à obtenir une telle qualité dans la famille des vins de ce rapport qualité / prix. L'acidité discrète dote le Fabelhaft 2015 d'un caractère juteux et irréfutable et la belle finale donnera envie d'en servir un second verre.

Une dégustation sous le signe de la délectation ! Ce vin rouge accompagnera très bien de la volaille ou des plats de pâtes.

Domaine

Un domaine emblématique du Douro ! Le vigneron Dirk van der Niepoort est la cinquième génération en charge du

domaine fondé il y a plus de 170 ans. Il incarne la synthèse parfaite entre la tradition et une originalité couverte de succès.

Des vendanges classiques mais judicieuses

La cuvée 2015 du Niepoort 'Fabelhaft' Douro est vinifiée à partir de cépages portugais ancestraux, en l'occurrence touriga franca, touriga nacional, tinta roriz et tinta amarela. Les vignes de la région Cima Corgo, âgées de 10 ans pour les plus jeunes et de 40 ans pour les plus anciennes, sont taillées selon les méthodes Guyot et en cordon de Royat. Les vignobles présentent une densité de 4 000 pieds de vigne par hectare et prospèrent entre 100 et 500 mètres d'altitude. Les sols sont riches en ardoise, ce qui est typique pour la région portugaise du Douro.

L'année 2015 a été marquée par suffisamment de précipitations hivernales et une période de végétation relativement sèche. Les vendanges ont commencé début septembre 2015. Comme pour le millésime précédent, ces récoltes anticipées ont permis d'éviter une maturité trop avancée des raisins de quelques parcelles exposées plein sud (ensoleillement important) ainsi que les chutes de pluie habituelles fin septembre. Les fruits ont donc été cueillis une fois arrivés à maturité optimale, avec un taux d'acidité élevé et un taux de sucre équilibré. Après une sélection dans le chai, ils ont été entièrement égrappés. La fermentation malolactique a eu lieu en cuves inox suite à une période de macération sur lies de 8 à 15 jours. Après quoi, 15 % du vin a vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne français déjà utilisés et le reste de nouveau en cuves inox.