Porto Vintage 2024

CHF 55.00 | 10 cl = CHF 14.67

Au nez, le vin se révèle profond et réservé, avec un fruit noir et une fraîcheur subtile, florale et herbacée. Complexe et précis, il laisse déjà entrevoir une structure conçue pour évoluer dans le temps.En bouche, il impressionne par ses lignes nettes, sa grande fraîcheur et son remarquable équilibre. Malgré sa concentration, il ne paraît jamais lourd, mais plutôt tendu et énergique. Le profil relativement sec pour un Vintage Port souligne sa précision, tandis que des tanins fins et disciplinés encadrent élégamment le fruit. Ce n'est pas la puissance, mais l'énergie qui marque l'impression en bouche.La finale longue et maîtrisée, marquée par une fraîcheur saline et une note épicée, montre clairement qu'il ne s'agit pas d'un Vintage destiné à impressionner aujourd'hui, mais d'un vin qui définira son époque au fil des décennies.

Producteur	Niepoort Vinhos
Type d'article	Vin de Porto
Pays	Portugal
Région	Porto
Millésime	2024
Format	38 cl
Alcool	19.5 %
Cépages	Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinto Cão, Touriga Franca, Tinta Amarela
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	314644
Avis	Robert Parker 98/100 James Suckling 99/100



Vinification

Les raisins ont été récoltés à la main et foulés aux pieds selon la méthode traditionnelle dans des bassins de granit appelés Lagares. Le vin a ensuite été transvasé dans de grands fûts en bois et stocké pendant l'hiver dans la vallée du Douro. Au printemps 2026, il a été transporté à Vila Nova de Gaia pour finir de vieillir.

Terroir

Les raisins proviennent de vignobles très anciens, âgés de 80 à plus de 100 ans. Les vignes y poussent dans les sols schisteux typiques de la vallée du Douro.

Histoire

Le Vintage Port représente le sommet de la pyramide qualitative des vins de Porto et n'est produit que lors des meilleures années. Ces vins se distinguent par leur potentiel de vieillissement exceptionnel – les Vintage Ports peuvent être conservés pendant plusieurs décennies. En 2024, les conditions ont été si favorables que Niepoort déclare avec enthousiasme et fierté le Vintage 2024.