



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2022

DESCRIPTION

La parcelle « Nacional » est nichée au coeur du vignoble de Quinta do Noval. Elle abrite des pieds de vigne non-greffés, résistants au phylloxera, décrits comme « attachés au sol de la Nation ». Ce grand vin est une fierté pour les Portugais et la plus belle expression de l'extraordinaire terroir de Quinta do Noval.

Le Nacional est un phénomène à part et unique. Il ne suit pas nécessairement le même rythme que le reste du vignoble. Certaines années, un Nacional est produit tandis que Noval ne déclare pas le Quinta do Noval Vintage. D'autres années, Quinta do Noval fait un grand Porto Vintage mais le Nacional ne s'exprime pas aussi bien. Cependant, il peut nous arriver de produire à la fois un Porto Vintage et un Nacional, qui ont toujours des personnalités très différentes.





QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2022

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

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 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.

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.

La parcelle du Nacional a été vendangée le 18 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.





QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port

2022



NOTE DE DÉGUSTATION

Le Porto Quinta do Noval Nacional Vintage 2022 se caractérise par une puissance, une structure et une pureté exceptionnelles. Il révèle de magnifiques arômes, tels que des fruits noirs sucrés, accompagnés de notes terreuses audacieuses, savoureuses et épicées. Il est frais et vibrant, avec une touche de menthe et de réglisse. La bouche est riche et opulente, avec de délicieux fruits sucrés. La fraîcheur est étonnante. Il est magnifiquement pur et concentré, avec une structure fruitée exceptionnelle. La bouche déborde de fruits noirs super-concentrés, denses et purs. Son intensité, son expression tannique et sa profondeur sont remarquables.

Carlos Agrellos, Directeur Technique (avril 2024)

CÉPAGES

100 % Field Blend

Le Nacional Vintage est produit à partir de plusieurs cépages et pas seulement à partir de Touriga Nacional comme son nom pourrait le suggérer. Ces cépages sont parmi les plus nobles de la vallée du Douro : Touriga Francesa, Tinto Cão, Touriga Nacional, Sousão et Tinta Roriz.

VINIFICATION

Nous le vinifions de la même manière que tous les autres raisins issus du vignoble de Quinta do Noval. Les raisins sont foulés au pied pour obtenir le moût, puis en cours de fermentation, dans les lagares, cuves en pierre traditionnelles de la Quinta.

ELEVAGE

Le Quinta do Noval Nacional Vintage est élevé 18 mois dans un foudre en bois de chêne et de châtaignier ancien, d'une capacité de 2500 litres.

TEMPERATURE DE SERVICE

15°C-17°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 19,5 %

Sucres totaux : 85 g/l

Acidité totale : 4,6 g/l

pH : 3,67