



QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Vintage Port

2022

DESCRIPTION

Notre Porto Quinta do Noval Vintage est identifiable à la pureté de son fruit, à sa finesse et à sa délicatesse, caractéristiques des vins produits sur le domaine, mais qui trouvent leur expression la plus remarquable et la plus persistante dans les Portos Vintage.

L'équilibre, l'harmonie et l'élégance différencient nos grands Portos Vintage, déclarés uniquement les années où nous sommes certains que le résultat produit, si petit soit-il en quantité, mérite de porter le nom de Quinta do Noval Vintage. Noval suit sa propre voie dans son approche au Porto Vintage. Si nous sommes convaincus que nous avons des vins d'une qualité et d'une personnalité dignes de rejoindre les rangs de nos précédents Portos Quinta do Noval Vintage, nous les mettons en bouteille et les déclarons, même si cela signifie déclarer plusieurs années consécutives et même si cela signifie, comme c'est souvent le cas, mettre en bouteille seulement quelques centaines de caisses de Porto Quinta do Noval Vintage, correspondant à un petit pourcentage de la production totale de la Quinta.

Naturellement, dans les très grandes années, quand il y a une décision unanime de la part des producteurs de Portos, et qu'une déclaration générale en résulte, Quinta do Noval déclare également son vin, et peut-être avec un peu plus de vin que d'habitude.

Cependant, quelle que soit l'année, les critères de sélection de l'assemblage pendant la dégustation à Quinta do Noval sont extrêmement rigoureux, et même dans les années les plus généreuses, les volumes de nos Portos Vintage sont toujours relativement petits : au maximum, jusqu'à 15 % de la production de notre grand terroir.

Pour ce Vintage 2022, l'élaboration de 2600 caisses de 12 bouteilles représente 6,6 % de notre production.





QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

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.

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

Vintage Port

2022



NOTE DE DÉGUSTATION

Notre Porto Quinta do Noval Vintage 2022 révèle une concentration remarquable avec des arômes intenses de fruits mûrs comme la prune noire, de violettes et de baies sauvages, caractéristiques de Noval. En bouche, il offre une grande profondeur et des notes épicées, reflétant le terroir de la Vale de Mendiz, suivies par des saveurs parfumées qui s'associent parfaitement à sa texture soyeuse et veloutée.

Carlos Agrellos, Directeur Technique (avril 2024)

CÉPAGES

Touriga Nacional, Touriga Francesa, Sousão, Field Blend
Comme d'habitude, nous avons procédé à une sélection rigoureuse des meilleurs lots de vins provenant de différentes parcelles de la Quinta. Cette année l'assemblage se compose de sept lots différents issus de la vallée de Pinhão et un de la vallée de Roncão.

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Il est élevé 18 mois dans des foudres en bois dans la cave climatisée de Quinta do Noval.

TEMPERATURE DE SERVICE

15°C-17°C

ANALYSE DU VIN

Alcool : 19,5 %
Sucres totaux : 89 g/l
Acidité totale : 4,6 g/l
pH : 3,61