DAO – Rotulo Tinto – Niepoort

Dirk Van der Niepoort, talentueux producteur de Porto, est un personnage hors normes : décalé, visionnaire et intuitif. Il y a 25 ans, il a entrepris de faire découvrir la qualité des vins rouges du nord du Portugal, tout en restant fidèle aux savoir-faire et cépages portugais. Depuis lors, il a recherché des parcelles, certaines très vieilles, capables d'exprimer le caractère unique de cette région, où le microclimat montagnard et les sols en granit donnent lieu aux grands vins au fil du temps. Il a créé un foisonnement de cuvées (plus de 50 !) mettant en valeur ici un terroir, là un cépage ou une vinification non conventionnelle. Fidèle aux traditions portugaises ancestrales, M. Van der Niepoort élabore ses vins rouges en assemblant les cépages locaux : touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, alfrocheiro, baga, jaen…

Cépages : Touriga Nacional, Jaen, Alfrocheiro

Vinification : Vendangés à la main, les raisins viennent dans leur vaste majorité des vignes âgées entre 30 et 60 ans, où prédominent les variétés Alfrocheiro, Jaen et Touriga Nacional. Après une selection rigoureuse, ce vin a été vinifié dans des cuves de inox et a vieilli pendant 20 mois dans des cuves en ciment. Il a été mis en bouteille avec un minimum de techniques de clarification, donc, l'apparition de cristaux étant normale après quelques années de vieillissement.

Dégustation : Robe rubis de concentration moyenne. Comme les éditions antérieurs, l'arôme est élégant, avec de fruits noirs, des épices, en rappelant du poivre noir, notes de fleurs et profil balsamique. Avec un bon volume de bouche, il montre un profil minéral, plein de fruits des bois et notes d'épices, très commun dans les vins classiques de Dão. L'acidité est en harmonie avec des fruits frais. Le vieillissement en ciment offre une finale très frais et élégant, avec une bonne persistance.

Accords : Plats traditionnels portugais, comme le veau braisé, riz de canard, morue rôti au four, charcuteries traditionnelles