QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port
2021

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.

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME

L'année viticole a débuté par un hiver assez humide suivi de températures douces avant le printemps. Ces deux conditions ont conduit à un débourrement précoce en mars. Le mois d'avril nous a fourni des épisodes pluvieux réguliers qui ont reconstitué les réserves d'eau du sol.

La floraison a eu lieu relativement tôt début mai, ce qui laissait présager une récolte précoce. Juin a été un mois difficile, très chaud et humide, où des orages réguliers et de la grêle ont affecté la région. Quinta do Noval a heureusement été épargnée.

Le temps doux de juillet a commencé à façonner le caractère de ce millésime car il contrastait complètement avec les températures record de juillet 2020. Les conditions douces se sont poursuivies en août et ont conduit à une maturation lente et homogène des raisins et à une déshydratation nettement moindre qu'en 2020.

Nous avons commencé à vendanger nos raisins rouges le 26 août. Les moûts de Porto donnaient des arômes très attractifs.

Puis une série de fortes pluies survint les 2, 13 et 24 septembre. Nous avons dû suspendre les vendanges pendant trois jours après les deux premières pluies pour permettre aux raisins de reprendre leur maturation.

Nous avons observé une évolution phénolique positive de tous nos cépages alors que le temps ensoleillé et les températures douces s'installaient pour le reste du mois. Le pic habituel des relevés de sucre ne s'est jamais vraiment produit, nous avons donc étiré la récolte au maximum pour permettre à toutes nos parcelles de mûrir. Nous avons finalement terminé la vendange le 8 octobre sous un ciel clair et des températures modérées.

QUINTA DO NOVAL

FINE PORTS SINCE 1715

Nacional Vintage Port
2021

NOTE DE DÉGUSTATION

Ce Nacional 2021 présente une couleur bleu-pourpre profonde et vibrante. Riche et ouvert au nez, il révèle un joli parfum de fruits floraux, une expression rare pour ce vin à ce stade, à mesure qu'il s'ouvre dans le verre. Très dense en bouche, il présente de délicieuses saveurs de prunes et de baies, soutenues par des couches de tanins soyeux et une touche de réglisse. La finale est longue sur des notes florales et délicatement épicées. Ce Porto fait preuve d'une élégance et d'une pureté remarquables.

Carlos Agrellos, Directeur Technique (juin 2023)

CÉPAGES

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 : 104 g/dm3
Acidité totale : 4,80 g/dm3
pH : 3,52