

Niepoort

Charme 2023 incarne l'élégance et la finesse dans un style unique pour le Douro, alliant fraîcheur florale, minéralité racée et structure subtile .

Charme 2024

Douro, Portugal



Alcool :13,70 %

Composition: 100% Tinta Roriz

Région et Vignobles

Charme 2023 est issu de **vieilles vignes (70 à plus de 100 ans)** cultivées sur les pentes fraîches de la **vallée du Pinhão**, dans la région du **Cima Corgo** au cœur du Douro. Situés à **300-350 mètres d'altitude**, ces vignobles à **forte densité de plantation (6000 pieds/ha)** reposent sur des **sols de schiste** et sont plantés en mélange de cépages autochtones, dominés par **Tinta Roriz** et **Touriga Franca**.

L'exposition nord et l'altitude garantissent une **maturation lente et homogène**, assurant équilibre et finesse. Le travail en Double Guyot et Royat ainsi que la gestion parcellaire minutieuse permettent d'obtenir des raisins d'une **pureté aromatique exceptionnelle**, avec une tension naturelle et une expression fidèle du terroir.

Vinification

L'année 2023 a débuté par un hiver humide bienvenu, suivi d'un printemps chaud et sec. La maturation s'est déroulée sans heurts jusqu'à la récolte, effectuée du **24 août au 26 septembre**, sous un climat estival chaud.

Les grappes entières ont été **foulées aux pieds dans les lagares en granit** du chai de Vale de Mendiz. Le moût a ensuite fermenté brièvement en lagare avant d'être transféré en **barriques françaises (228 L)** pour achever la fermentation alcoolique, puis la **fermentation malolactique**. L'élevage s'est poursuivi pendant **15 mois en fût**, sans collage ni filtration, dans un esprit de **vinification peu interventionniste** visant à préserver la délicatesse et la précision du vin.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Grenat pâle, limpide et brillante, évoquant le style classique bourguignon.
- **Nez** : Arômes de fraise sauvage, cerise rouge, violette, herbes séchées, graphite et une subtile touche fumée sur fond de sous-bois.
- **Bouche** : Tactile et aérienne, aux tanins fins, révélant des couches de petits fruits rouges, thé noir, pierre concassée et épices douces. Finale longue, salivante et parfaitement équilibrée.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Charme 2024

Le Saviez-vous ?

Charme est le seul vin tranquille vinifié dans le chai de Vale de Mendiz, historiquement dédié au vin de Porto. Né de l'ambition de Dirk Niepoort d'appliquer une **philosophie bourguignonne au Douro**, il privilégie l'extraction douce, la fraîcheur et la transparence. Le millésime 2023 n'a été produit qu'à **13 850 bouteilles**, soulignant son caractère rare et artisanal.

Idées d'Accords Mets & Vins

- **Perdrix rôtie aux champignons des bois** : Reflète la profondeur sauvage et la fraîcheur du vin.
- **Risotto aux cèpes et copeaux de truffe noire** : Accorde textures onctueuses et tonalités terreuses.
- **Carré d'agneau en croûte d'herbes** : Souligne les arômes herbacés et la minéralité du vin.
- **Fromages portugais affinés (Serra, Azeitão)** : Renforce la persistance et la structure en bouche.

Robert Parker (RP) : 97 Points (2023)

The extremely young and elegant 2023 Charme is the most elegant red in their Douro profile. It's a groundbreaking wine produced in Vale Mendiz and Quinta de Napoles to increase the quantity (and quality) following the same logic—a short maceration of the full clusters in lagar, pressed to barrels where it finished fermenting and aged nine months. They use high-altitude vineyards with a mixture of grapes, including whites. It's floral and herbal, perfumed, elegant, fine-boned and balanced, with an elegant profile. It has terrific balance and should age gracefully. This follows the path of 2019 and 2021. 14,000 bottled produced.