TAYLOR'S, Porto Vintage 2016 jéroboam

300 cl Jéroboam Rouge Douro Porto Vintage



La note by Christian Walter 97/100

Une grande maison du Douro, au Portugal, dont les Portos Vintage comptent parmi les vins de garde les plus prestigieux au monde
Fondée en 1692, Taylor’s figure parmi les plus anciennes et les plus prestigieuses maisons de Porto. Indépendante et profondément attachée à son terroir, elle a construit sa réputation sur la régularité et l’excellence de ses vins. Son style, reconnaissable entre tous, associe profondeur, puissance maîtrisée, fraîcheur et élégance.

Trois grands terroirs du Douro
La personnalité des Portos Vintage Taylor’s repose notamment sur les raisins issus de trois propriétés historiques : Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita et Quinta do Junco. Chacune apporte sa signature à l’assemblage : structure, finesse et complexité pour Vargellas ; richesse, volume et intensité fruitée pour Terra Feita et Junco. Le résultat est un Porto d’une grande profondeur, fidèle à l’identité de la maison.

Le Porto Vintage, uniquement dans les grands millésimes
Taylor’s ne déclare un Vintage que lorsque la qualité du millésime atteint un niveau exceptionnel. Après une sélection rigoureuse, les vins sont élevés environ deux hivers en grands foudres de chêne avant leur assemblage et leur mise en bouteille. Encore austères et concentrés dans leur jeunesse, ces Portos développent avec le temps une complexité remarquable. Leur structure et leur équilibre leur confèrent un potentiel de garde de plusieurs décennies.

Des accords inoubliables
Amateurs de sensations fortes et de grands moments de dégustation, laissez-vous tenter par cet élixir de caractère ! Il accompagnera magnifiquement un lièvre à la royale, des fromages puissants tels que le Stilton, le Cashel Blue, le Roquefort ou le Gorgonzola, mais aussi un dessert au chocolat ou quelques grands chocolats. Il se savoure également seul, en digestif, éventuellement accompagné d’un beau cigare. Autant d’accords qui promettent un grand moment de partage et de convivialité !
Walter-Wine.com est heureux de vous faire découvrir et partager cette très belle sélection de Portos Taylor’s.

La sélection Taylor’s chez Walter-Wine.com
Walter-Wine.com met à l’honneur plusieurs expressions de la maison : le Porto Vintage 2011, noté 97-98/100 par Christian Walter et 96-98/100 par Parker, ainsi que les millésimes 2016 et 2017, ce dernier récompensé par 99-100/100 par Christian Walter et 99/100 par Parker. Le 2016 est également proposé en magnum et en jéroboam. Pour les collectionneurs, la sélection comprend enfin le prestigieux Vargellas Vinha Velha 2017, noté 100/100 par Christian Walter et Parker. Une gamme de grands Portos de garde, à découvrir chez Walter-Wine.com

Taylor's (Porto Vintage, Portugal)

Le vin

Pourpre profond au reflet étroit de magenta. Des notes de fruits boisés purs et intenses avec des accents vifs de pomme verte, de prune fraîche et de framboise. Autour de ce noyau de fruits brillants et chantants, nous distinguons une aura enivrante de rose ciste et de fleurs de vigne. Sur un registre plus profond, des notes exotiques de cèdre et de jasmin apportent une dimension supplémentaire de complexité. Le vin a une structure attrayante avec des tanins nerveux et linéaires qui s'intègrent parfaitement au milieu du palais puis réapparaissent pour maintenir le vin dans une prise en main sûre. Énergisées par une acidité racée, les saveurs intenses de petits fruits continuent à se former dans la longue finale. Bien que les notes dominantes soient de raffinées et d’équilibrées, le vin affiche la vigueur retenue et l'endurance qui sont les caractéristiques du style Taylor's.

The 2016 Vintage Port was originally seen about a week before bottling in a more unsettled incarnation. It is now in the USA and showing in a rather forward fashion for Taylor's. It was aged for 20 months in wood and comes in with 102 grams of residual sugar. This is a pleasure just to smell, with its hints of herbs, eucalyptus and blackberries. Some more time in bottle has made this a classic Port from start to

finish in terms of aromatics and flavors. In my almost-40-year history of Port drinking, Taylor's was and is always one of my benchmarks for what a Port should taste and smell like. This delivers all that in spades. Now, it is not the most powerful or massive Taylor's. Dry and a bit tense after it sat in the glass for an hour, this finished with moderate bang and pop a couple of hours later. I've certainly seen young Taylor's with more intensity. A creature of its vintage, it is a very elegant Port with a touch of understatement. It shows off focus and freshness more than jammy richness. If it is not quite as tightly wound as in some years, the typical profile is still there and the structure is still very good. Indeed, some two days after opening it did not lose any power. The Fonseca is probably more powerful in the Fladgate Group offerings in this vintage (and, perhaps, the somewhat deeper Taylor's balances the tannins differently), but the fruit here is even more gorgeous and seductive. Indeed, the fruit is often sensational, the biggest bragging point here. I gave it a couple of extra days open to be sure just how lovely it was. It was particularly closed on the first pours, when many young Ports are exuberant. It eventually became far more expressive. How you evaluate this will depend on what you most want in Port. If you want that old-school vibe, perhaps Fonseca will serve you better this year. If you want to drool over sensational fruit, this will work just fine. You'll think I'm being stingy.
Given how precocious it seems just now—it certainly won't make your mouth turn immediately to cotton and your tongue seize up—the fruit is so good that some will dare to drink it now. (If you do, you can unfriend me on Facebook and the rest of social media, not that I'm judgmental or anything.) Harmony and complexity will still take time; there is no shortcut for complexity and harmony. Overall, the purity and flavor make this rise above the crowd. How far above still remains to be seen. I'd like to see more proof of development here around 2030, more evidence that this will fulfill all of its potential. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96/100)

La presse spécialisée en parle

The 2011 Taylor’s Vintage 2011 has a multifaceted, Pandora’s Box of a nose that is mercurial in the glass: cassis at first before blackberry and raspberry politely ask it to move aside, followed by wilted rose petals and Dorset plum. Returning after one 45 minutes that nose has shut up shop. The palate is sweet and sensual on the entry, plush and opulent, with copious black cherries, boysenberry and cassis fruit, curiously more reminiscent of Fonseca! It just glides across the palate with a mouth-coating, glycerine-tinged finish that has a wonderful lightness of touch, demonstrating how Vintage Port is so much more accessible in its youth nowadays. But don’t let that fool you into dismissing the seriousness or magnitude of this outstanding Taylor’s. Tasted May 2013. (Guide Parker juin 2013)

Parmi les plus anciennes des maisons de négoce, Taylor’s se range également parmi les meilleures … Le style de son somptueux Porto Vintage, vin d’une maturité et d’une profondeur inégalées, sans équivalent à tous points de vue, doit beaucoup au célèbre domaine de Vargellas de Taylor. (Hugh Johnson’s Modern Encyclopaedia of Wine)

Le Porto Vintage Taylor se dote … d’une structure massive, avec des tanins bien présents sur une finale typée en "queue de paon". Peu de maisons peuvent se targuer d’une telle aptitude à relever le défi d’une dégustation comparative, Taylor et Fonseca se classent tous les deux en ligue 1. (Richard Mayson, Port and the Douro)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 96/100
- **Cépage :** Cépages traditionnels et autochtones tels que, touriga francesa, touriga nacional, tinta roriz, tinta barroca, tinta amarela, tinto cão, mais on compte au total une trentaine de cépages du porto.
- **Pays :** Portugal

- **Vignoble :** La plantation verticale est aujourd'hui systématiquement utilisée par Taylor sur des pentes d'environ 30°. Parmi ses nombreux avantages, elle permet notamment d'optimiser la surface foliaire exposée.
- **Vinification :** Une fois le sucre naturel transformé en alcool, il est temps de procéder au mutage. Il s'agit d'un alcool neutre, incolore, titrant 77°, ajouté à raison d'environ 115 litres de brandy pour 435 litres de vin.
- **Millésime :** 2016
- **Consommation :** à boire entre 2027 et 2060
- **Alcool :** 20,5% vol.
- **Service :** Pour le Porto Vintage vieilli en bouteille, la décantation s'impose afin de séparer le vin de son dépôt et laisser s'exprimer les arômes qui se sont développées au cours du vieillissement.
- **Accord mets-vins :** Avec un lièvre à la royale, des fromages tels que : Stilton, Cashel Blue, Roquefort, Gorgonzola ... , chocolat, digestif seul ou avec un cigare ...