walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

TAYLOR'S, Porto Vintage 2017

75 cl Rouge Douro Porto Vintage



La note by Christian Walter

99-100/100

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

D'un noir profond au centre entouré d'un mince disque pourpre. Un style Taylor's sans compromission, élégant et précis. Le nez exprime un fruit droit d'une grande finesse, capiteux et complexe quoique retenu par une minéralité graphite. La Quinta de Vargellas a imprimé sa signature de violette qui enveloppe le vin d'un voile parfumé, on trouve des notes discrètes de terroir rappelant les agrumes, les herbes sauvages et le ciste à gomme. Le nez est encore réservé et discret, mais la profondeur et le potentiel sont remarquables ainsi que des signes de complexité qui se révèlent avec le temps. La bouche est soutenue par des tanins souples et tenaces puis fermes et mordants, se terminant par une explosion de pur fruit croquant. Un vin aux caractéristiques parfaitement définies, avec l'équilibre bien connu de Taylor's et l'émoustillante perspective des plaisirs gustatifs à venir.

Le Porto Vintage 2017, pas tout à fait embouteillé quand on le voit mais le mélange final, est un assemblage de champ vieilli pendant environ 20 mois dans le bois. Il contient 100 grammes de sucre résiduel. Un cran au-dessus (ou deux) du 2016, il présente une belle profondeur, plus de concentration, un fruit vif et une puissance sérieuse. Il n'est pas particulièrement épais, austère ou astringent, mais il est

construit pour le long terme. C'est potentiellement un grand Taylor, combinant sans effort un fruit brillant et une structure. Il a bon goût maintenant (aujourd'hui, il est beaucoup plus vif que son frère Vinha Velha), mais sa puissance le rend difficile à boire aujourd'hui. Alors, soyez patient. Il aura besoin d'un peu de temps, probablement beaucoup plus qu'indiqué, et durera probablement plus longtemps qu'indiqué aussi. Comme indiqué dans l'article d'accompagnement, je ne vois pas l'intérêt de prévoir des fenêtres de dégustation d'une longueur impossible. À un moment donné, une réévaluation s'impose. (Guide Parker, millésime 2017, noté 99/100)

The 2017 Vintage Port, not quite bottled when seen but the final blend, is a field blend aged for approximately 20 months in wood. It comes in with 100 grams of residual sugar. A step up (or two) on the 2016, this shows fine depth, more focus, vivid fruit and serious power. It's not particularly thick, austere or astringent, but this is built for the long haul. It is potentially a great Taylor's, effortlessly combining brilliant fruit and structure. It tastes great now (today, it is far more vivid than its Vinha Velha sibling), but the power makes this hard to drink today. So, have some patience. It will need some time, probably a lot more than indicated, and will likely last longer than indicated as well. As noted in the accompanying article, I don't see much point to impossibly long drinking windows. At some point, reevaluation is required. (Guide Parker, millésime 2017, noté 99/100)

The 2017 Taylor's Vintage Port comes from their three quintas: Vargellas, de Terra Feita and do Junco, picking commencing at Vargellas on September 1, the earliest since 1945. Now this boasts a bold and more flamboyant bouquet vis-à-vis the Croft with layers of blackcurrant, blueberries, violet and allspice. Wonderful definition here and as it ratchets up through the gears with aeration manages to maintain impressive delineation. The palate is medium, rather full-bodied. The first impression is one of freshness, completely disguising that summer’s dryness and warmth, a disarming finesse built around the frame of tannins that would have been impossible years ago. It is a silky-smooth Taylor’s, one of the most polished 2017 Vintage Ports with energy and tension flooding through the finish. Aristocratic as ever, totally Taylor’s, yet still translating the growing season with aplomb. (Neal Martin - Vinous, millésime 2017, noté 98/100)

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 :** 99/100

- **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 :** 2017
- **Consommation :** à boire entre 2030 et 2075
- **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 ...
- **Coup de coeur :** Oui