

TAYLOR'S, Porto Vintage 2017

75 cl Rouge Douro Porto Vintage



La note by Christian Walter 99-100/100

Le célèbre critique anglais Michael Broadbent a surnommé les vins de Taylor's le "Latour du Douro". S'il y a du Latour dans les vins de cette firme aux accents anglais, ce n'est pas tant leur puissance que leur régularité qui évoque un tel parallèle. Taylor's se situerait davantage dans l'esprit d'un Haut-Brion, un grand vin élégant avec de la réserve et un potentiel qui s'affirme avec l'âge. Les vins de Taylor's, surtout lorsque l'on parle de vintage, sont toujours d'une élégance et d'un équilibre époustouflants.

Le Porto Vintage de la Maison Taylor's est une icône mondiale parmi les grands vins. Porto de millésime, il n'est élaboré que lors d'années exceptionnelles (en anglais "Declared Vintages"). Il s'agit d'un assemblage des plus beaux vins issus des trois domaines de la Maison, la Quinta de Vargellas, la Quinta de Terra Feita et plus récemment, la Quinta do Junco.

Amateur de sensations fortes, offrez-vous cet élixir pour accompagner un lièvre à la royale, des fromages tels que : Stilton, Cashel Blue, Roquefort, Gorgonzola ... , un dessert chocolaté ou des chocolats, en digestif seul ou avec un cigare... Un grand moment de partage et de convivialité ! Walter-Wine.com est heureux de partager avec vous cette très belle sélection.

Taylor's (Porto Vintage, Portugal)

Le Porto Vintage de la Maison Taylor est une icône mondiale parmi les grands vins. Porto de millésime, il n'est élaboré que lors d'années exceptionnelles (en anglais « Declared Vintages »). Il s'agit d'un assemblage des plus beaux vins issus des trois domaines de la Maison, la Quinta de Vargellas, la Quinta de Terra Feita et plus récemment, la Quinta do Junco.

Sélectionnés par notre panel de dégustateurs après la vendange, ces vins sont ensuite élevés en foudres de chêne durant deux hivers. Ils sont de nouveau dégustés lors de leur second printemps. S'ils font preuve d'une qualité exceptionnelle, ils sont retenus pour l'assemblage définitif. Les vins de Porto Vargellas apportent au vin structure, élégance et complexité, quand ceux de Terra Feita et Junco lui confèrent corps, épaisseur ainsi qu'une grande puissance fruitée.

La Maison peut alors décider de déclarer un millésime. Tout dépend de la qualité de l'assemblage, qui

doit se révéler d'une grandeur incontestable : austère dans sa jeunesse, d'une profondeur intense, et très structuré en bouche, ce vin doit être capable de vieillir pendant des années, des décennies, se transformant en la quintessence d'un grand vin de Porto : un Taylor Vintage à son apogée.

Au cours de son histoire, la Maison Taylor a rarement déclaré plus de trois millésimes par décennie. Ses Portos Vintage sont renommés pour leur immense structure et leur puissance aromatique, toutefois atténuées par la retenue et la rigueur propre au style de la maison. Ce sont des vins de collectionneur par excellence, bâtis pour la garde, développant au fil de longues années l'empreinte élégante et harmonieuse du Taylor Vintage arrivé à maturité.

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
- **Période de 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