TAYLOR'S, Porto Vintage "VARGELLAS VINHA VELHA" 2017

75 cl Rouge Douro Porto Vintage

La note by Christian Walter

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

Un cœur d'un noir impénétrable avec un fin ménisque pourpre. Comme de coutume avec le Vinha Velha de Vargellas, le nez est superbement complet et équilibré, révélant de nombreux niveaux et amplitudes d'arômes qui se développent dans le verre. La richesse onctueuse du fruit est tempérée par une lisière minérale de pierre à fusil. La base est un coulis de baies noires et denses aux arômes de mûres, de cassis et de cerises noires. La richesse envoutante du fruit est atténuée par un contour minéral de pierre à fusil et d'une pointe discrète d'herbes sauvages et de bois de cèdre. Avec l'évolution, des arômes évocateurs de cire d'abeille, de cuir et de boîte à cigares apparaissent comme les notes inattendues d'un instrument de musique du passé. Le palais est structuré par d'épais tanins rugueux enrobés d'un arôme de fruits noirs et rouges qui finit en crescendo. Un vin d'un niveau et d'une structure grandioses qui prouve si besoin ait que 2017 est un millésime exceptionnel pour les vieilles vignes.

Le Porto Vintage 2017 Quinta de Vargellas Vinha Velha est un assemblage sur le terrain de raisins typiques (comme le Touriga Nacional, le Touriga Francesca, le Tinta Roriz, le Tinta Barroca) vieillis pendant 20 mois en bois français. Il contient 105 grammes de sucre résiduel. La dernière fois que nous l'avons vu, il ne s'agissait que d'un échantillon de cuve. Un profil de saveur plus sombre que le Taylor's régulier, plus orienté vers les prunes et les mûres, ce vin montre tout ce grand fruit du Taylor's et le soude à une colonne vertébrale sérieuse. Le Taylor's régulier semble un peu plus brillant, tandis que celui-ci semble un peu plus robuste et riche, mais à ce stade de leur très jeune vie, je ne suis pas sûr qu'il y ait beaucoup de choix à faire sur le plan qualitatif. Cela pourrait changer, en faveur de celui-ci, je pense, à mesure qu'ils avancent dans leur très longue vie. Aujourd'hui, il n'y a pas grand-chose qui les sépare, à part le style et le prix. Je prendrais celui-ci, à la fois pour le style et le potentiel de hausse, mais la hausse du prix est certainement à noter pour beaucoup, tandis que la différence qualitative est nominale. (Guide Parker, millésime 2017, noté 100/100)

The 2017 Quinta de Vargellas Vinha Velha Vintage Port is a field blend of typical grapes (like Touriga Nacional, Touriga Francesca, Tinta Roriz, Tinta Barroca) aged for 20 months in French wood. It comes in with 105 grams of residual sugar. When last seen, this was only a tank sample. A darker flavor profile than the regular Taylor's, more leaning to plums and blackberries, this shows all that great Taylor's fruit and welds it to a serious backbone. The regular Taylor's seems a bit brighter, while this seems a bit sterner and richer, but at this point in their very young lives, I am not sure there is a lot to choose from qualitatively. That may change, in favor of this, I think, as they go further into their very long lives. Today, there isn't much to separate them except style and price. I'd take this, both for the style and the upside potential, but the price spike is certainly worth noting for many, while the qualitative difference is nominal. (Guide Parker, millésime 2017, noté 100/100)

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 :** 100/100
- **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 2033 et 2080
- **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