walter-wine.com

Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

FONSECA, GUIMARAENS Porto Vintage 2022

75 cl Rouge Douro Porto Vintage



La note by Christian Walter

94-95/100

Fonseca une maison historique du Douro
Fondée en 1815, Fonseca s'est imposée parmi les producteurs les plus réputés de Porto Vintage. Sa constance stylistique, entretenue au fil des générations par la famille Guimaraens, repose sur une connaissance approfondie du vignoble et une recherche permanente de qualité. Les vins de la maison sont célèbres pour leur fruité généreux, leur texture ample et leur grande complexité après vieillissement.

Le Porto Vintage, l'expression des grands millésimes
Fonseca ne déclare un Porto Vintage que lorsque le millésime présente une qualité et un potentiel de vieillissement exceptionnels. Après une vinification traditionnelle, les vins sont élevés brièvement en grands contenants de bois, puis mis en bouteille où ils poursuivent leur évolution pendant plusieurs décennies. Jeunes, ils impressionnent par leur concentration et leur structure tannique ; avec le temps, ils gagnent en finesse, en profondeur et en complexité.

Une viticulture engagée
La maison s'est également distinguée par son engagement en faveur d'une viticulture plus respectueuse de l'environnement. Quinta do Panascal, propriété emblématique acquise en 1978, a notamment accueilli dès 1992 des parcelles conduites en agriculture biologique, parmi les premières expériences de ce type dans la vallée du Douro.

Le Porto, un grand vin fortifié
Le Porto compte parmi les grands vins classiques d'Europe, avec une histoire et un savoir-faire séculaires. Vin fortifié, il doit sa personnalité à l'ajout d'eau-de-vie de vin en cours de fermentation, une opération appelée mutage. Cette intervention interrompt la fermentation, préserve une partie des sucres naturels du raisin et donne au Porto sa richesse, son onctuosité et sa générosité caractéristiques. Dans ses plus grandes expressions, notamment le Porto Vintage, il atteint un niveau de complexité et de potentiel de garde qui le place parmi les vins les plus prestigieux au monde, aux côtés des grands Bordeaux et Bourgognes.

La sélection Fonseca chez Walter-Wine.com
La sélection Walter-Wine réunit trois grands millésimes de la maison : le Guimaraens Vintage 2022, noté 94–95/100 par Christian Walter et 94/100 par Parker ; le Porto Vintage 2016, noté 97–98/100 par Christian Walter et 97/100 par Parker ; et le remarquable Porto Vintage 2017, noté 98–99/100 par Christian Walter et 98/100 par Parker. Trois expressions du style Fonseca, de la gourmandise du Guimaraens à la puissance et à la profondeur des grands Vintage. Une sélection de Portos de caractère, taillés pour la garde et les grandes occasions, à découvrir chez Walter-Wine.com

Fonseca (Porto Vintage, Portugal)

Le vin

Une bordure magenta caractéristique entoure un cœur violet opaque, presque noir. Le nez s'ouvre sur une vague d'arômes puissants et intenses de baies des bois, riches et juteux, avec des notes de cassis, de mûre et de fraises des bois. Des notes d'abricot apparaissent à mesure que le vin s'ouvre dans le verre, suivies de notes plus chaudes de cèdre, d'épices, de chocolat noir et de ce caractère fruité opulent qui définit le style Fonseca. En bouche, ces arômes luxuriants de fruits des bois sont enveloppés d'une aura d'herbes sauvages, d'anis étoilé, de feuilles de framboisier, de fèves de cacao et d'une délicieuse touche d'écorce de mandarine. La texture soyeuse du vin dissimule des tanins fermes et bien structurés qui apparaissent en finale pour offrir une belle fermeté et une bonne prise en bouche. Un Porto millésimé séduisant, qui se boit à merveille dès maintenant.

J'ai trouvé le porto millésimé Guimaraens 2022 très savoureux, expressif et ouvert, fidèle au style de la marque. Il est moins concentré et plus accessible que les vins produits pour leur marque principale, Fonseca. Les raisins proviennent de leurs propriétés du Douro, plantées de cépages traditionnels, avec une part importante de raisins issus d'assemblages variétaux provenant de vieilles vignes. Il titre 20 %

d'alcool, présente 4,6 grammes d'acidité et 98 grammes de sucre. Il possède une belle structure et un alcool bien intégré, les tanins sont joliment enrobés par le fruit et les arômes sont concentrés, nets et précis. Il a été mis en bouteille en 2024. (Guide Parker, millésime 2022, noté 94/100)

I found the 2022 Guimaraens Vintage Port quite tasty, expressive and open, corresponding to the style of the brand. It's less concentrated and more approachable than when they produce wine for their first brand, Fonseca. The grapes come from their properties in the Douro planted with the traditional grape varieties and with a significant number of grapes from mixed varieties that correspond to the old vines. It has 20% alcohol, 4.6 grams of acidity and 98 grams of sugar. It has nice structure and integrated alcohol, the tannins are nicely coated by the fruit and the flavors are focused, clean and precise. It was bottled in 2024. (Guide Parker, millésime 2022, noté 94/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 94/100
- **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 :** 2022
- **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 ...