FONSECA, Porto Vintage 2016

75 cl Rouge Douro Porto Vintage



La note by Christian Walter

97-98/100

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

Le Porto millésimé 2016 est un assemblage issu des trois quintas typiques (Panascal dans la vallée de la Tavora, ainsi que Quinta do Cruzeiro et Quinta de St Antonio dans la vallée du Pinhão). Il n'était pas encore tout à fait mis en bouteille lors de ma première dégustation (la mise en bouteille était prévue une semaine plus tard). Il est désormais disponible aux États-Unis. Il a été élevé pendant 20 mois en fûts de bois et présente 99 grammes de sucre résiduel. Ce Fonseca sec et concentré était, dans mon premier rapport de juillet 2018, le meilleur de la cuvée 2016 du groupe Fladgate. Ce qui a le plus changé dans ce numéro, c'est que le Taylor's s'est nettement amélioré, tandis que celui-ci s'est un peu refermé. Il n'en reste pas moins excellent. Si vous recherchez cette puissance à l'ancienne, c'est le Fonseca de ce millésime qui vous l'apportera. Taylor's a peut-être le fruit le plus séduisant des trois, mais c'est celui-ci qui semble avoir le plus de muscle. Il est vrai que l'équilibre entre les deux pourrait bien influencer cette perception. Taylor's possède un peu plus de profondeur en milieu de bouche pour absorber cette puissance. Néanmoins, si Taylor's est plus flamboyant et plus riche en 2016, celui-ci semble encore plus sérieux. Compte tenu de la longue durée de vie des portos, il n'est certes pas inhabituel qu'ils continuent

à osciller entre les deux. Il faut reconnaître que c'est aussi probablement le plus difficile à cerner. Pourtant, je ne peux m'empêcher de penser qu'il pourrait avoir un potentiel de progression légèrement supérieur. Vérifiez vers 2060 pour voir si j'ai raison. (Guide Parker, millésime 2016, noté 97/100)

The 2016 Vintage Port is a field blend sourced from the typical three Quintas (Panascal in the Tavora Valley and Quinta do Cruzeiro and Quinta de St Antonio in the Pinhão Valley). This was not quite bottled when first seen (set for a week later). It is now in the USA. It was aged for 20 months in wood and comes in with 99 grams of residual sugar. This dry and focused Fonseca was, in my initial July 2018 report, the pick of the Fladgate Group's litter in 2016. What has most changed in this issue is that Taylor's is showing a lot better while this has closed down a bit more. This is not seriously diminished, though. It is pretty brilliant. If you want that old-school power, it comes with Fonseca in this vintage. Taylor's may have the sexiest fruit of the three, but this seems to have the most muscle. It is true that the balance on the two just might be affecting that perception. Taylor's has a bit more mid-palate depth to soak up the power. Still, if Taylor's is flashier and richer in 2016, this seems even more serious. In the long lifespan of Ports, to be sure, it won't be unusual for them to keep flipping back and forth. Admittedly, this is also probably the hardest to read. Still, I couldn't help but think that this might have slightly more upside potential. Check in around 2060 or so to see if I'm right. (Guide Parker, millésime 2016, noté 97/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 97/100
- **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 2028 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 ...