walter-wine.com
Grands vins de terroirs, vins rares, biodynamie

FONSECA, Porto Vintage 2017

75 cl Rouge Douro Porto Vintage



La note by Christian Walter

98-99/100

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 2017, qui n'était pas encore mis en bouteille lors de notre première dégustation, est désormais en bouteille depuis quelques années. Il s'agit d'un assemblage de cépages (comprenant des variétés typiques telles que le Touriga Nacional, le Touriga Francesa, le Tinto Cão, le Tinta Roriz et le Tinta Barroca) élevé pendant environ 20 mois en fûts de chêne français usagés. Il présente une teneur en sucre résiduel de 98 grammes. C'est un excellent Fonseca, distinctif, avec une touche d'eucalyptus et de prunes, mais aussi débordant de délicieux fruits. À l'instar de ses homologues Taylor's, il possède également une belle structure. Je dirais qu'il est légèrement en retrait par rapport au duo Taylor's cette année, mais pas de beaucoup. Il vieillira bien, c'est le moins qu'on puisse dire. (Guide Parker, millésime 2017, noté 98/100)

The 2017 Vintage Port, not quite bottled when originally seen, has now been in bottle for a couple of years. It is a field blend (with typical grapes like Touriga Nacional, Touriga Francesca, Tinto Cão, Tinta Roriz and Tinta Barroca) aged for approximately 20 months in used French oak. It comes in with 98 grams of residual sugar. This is a great Fonseca, distinctive, with a touch of eucalyptus and plums, but

also loaded with delicious fruit. Like its Taylor's siblings, there is also a fine backbone. I'd say it is a step behind the Taylor's duo this year, but not by much. It will age well, to say the least. (Guide Parker, millésime 2017, noté 98/100)

Caractéristiques

- **note guide Parker :** 98/100
- **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 ...