

FONSECA, Porto Vintage 2017

75 cl Rouge Douro Porto Vintage



La note by Christian Walter

98-99/100

Fonseca fait partie de la première catégorie des producteurs de porto millésimé depuis le milieu du XIXe siècle. Les portos millésimés Fonseca sont réputés pour leur fruité luxuriant qui développe une grande opulence et une grande complexité avec le temps. Leurs vins séduisent les passionnés et les connaisseurs, peut-être plus que les portos millésimés de toute autre maison, car ils sont le fruit d'une production inspirée et d'une connaissance approfondie de la viticulture et du terroir. Les vins de Porto millésimés représentent le meilleur d'une année exceptionnelle. Contrairement aux vins de Porto qui vieillissent en fût, les vins de Porto millésimés continuent de vieillir et de s'améliorer en bouteille pendant des décennies, inscrivant dans leur caractère à la fois les caractéristiques du vignoble et l'influence du vigneron. Les vins de Porto millésimés Fonseca proviennent de ses propres domaines : Cruzeiro et Santo António dans la vallée du Pinhão, qui contribuent à l'assemblage du Porto millésimé de la maison depuis 100 ans, ainsi que le domaine Panascal dans la vallée de la Távora.

Le respect de Fonseca pour le vignoble et l'environnement unique de la vallée du Douro s'exprime à travers le leadership de la maison dans le domaine de la viticulture durable et biologique. Elle a été la première maison à proposer un porto élaboré entièrement à partir de raisins issus de l'agriculture biologique. James Suckling, dans son ouvrage de référence sur le porto millésimé, l'a formulé ainsi : "Les portos millésimés de Fonseca sont peut-être les plus remarquables de tous en termes de constance. Non seulement ils possèdent une chair saisissante et une richesse puissante lorsqu'ils sont jeunes, mais ils conservent cette jeunesse pendant des décennies."

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.

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
- **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 ...