



LE MEILLEUR DU VIN

Vins d'auteurs, biodynamie, nature, aux meilleurs prix

TAYLOR'S, Porto Vintage 2016 jéroboam

300 cl Jéroboam Rouge Douro Porto Vintage



La note Le Meilleur Du Vin

97/100

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 ! Le-meilleur-du-vin.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

Pourpre profond au reflet étroit de magenta. Des notes de fruits boisés purs et intenses avec des accents vifs de pomme verte, de prune fraîche et de framboise. Autour de ce noyau de fruits brillants et chantants, nous distinguons une aura enivrante de rose ciste et de fleurs de vigne. Sur un registre plus profond, des notes exotiques de cèdre et de jasmin apportent une dimension supplémentaire de complexité. Le vin a une structure attrayante avec des tanins nerveux et linéaires qui s'intègrent parfaitement au milieu du palais puis réapparaissent pour maintenir le vin dans une prise en main sûre. Énergisées par une acidité racée, les saveurs intenses de petits fruits continuent à se former dans la longue finale. Bien que les notes dominantes soient de raffinées et d'équilibrées, le vin affiche la vigueur retenue et l'endurance qui sont les caractéristiques du style Taylor's.

The 2016 Vintage Port was originally seen about a week before bottling in a more unsettled incarnation. It is now in the USA and showing in a rather forward fashion for Taylor's. It was aged for 20 months in wood and comes in with 102 grams of residual sugar. This is a pleasure just to smell, with its hints of herbs, eucalyptus and blackberries. Some more time in bottle has made this a classic Port from start to finish in terms of aromatics and flavors. In my almost-40-year history of Port drinking, Taylor's was and is always one of my benchmarks for what a Port should taste and smell like. This delivers all that in spades. Now, it is not the most powerful or massive Taylor's. Dry and a bit tense after it sat in the glass for an hour, this finished with moderate bang and pop a couple of hours later. I've certainly seen young Taylor's with more intensity. A creature of its vintage, it is a very elegant Port with a touch of understatement. It shows off focus and freshness more than jammy richness. If it is not quite as tightly wound as in some years, the typical profile is still there and the structure is still very good. Indeed, some two days after opening it did not lose any power. The Fonseca is probably more powerful in the Fladgate Group offerings in this vintage (and, perhaps, the somewhat deeper Taylor's balances the tannins differently), but the fruit here is even more gorgeous and seductive. Indeed, the fruit is often sensational, the biggest bragging point here. I gave it a couple of extra days open to be sure just how lovely it was. It was particularly closed on the first pours, when many young Ports are exuberant. It eventually became far more expressive. How you evaluate this will depend on what you most want in Port. If you want that old-school vibe, perhaps Fonseca will serve you better this year. If you want to drool over sensational fruit, this will work just fine. You'll think I'm being stingy.

Given how precocious it seems just now—it certainly won't make your mouth turn immediately to cotton and your tongue seize up—the fruit is so good that some will dare to drink it now. (If you do, you can unfriend me on Facebook and the rest of social media, not that I'm judgmental or anything.) Harmony and complexity will still take time; there is no shortcut for complexity and harmony. Overall, the purity and flavor make this rise above the crowd. How far above still remains to be seen. I'd like to see more proof of development here around 2030, more evidence that this will fulfill all of its potential. (Guide Parker, millésime 2016, noté 96/100)

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** : 96/100
- **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
- **Appellation principale** : Porto Vintage
- **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
- **Période de 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 ...