



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## Domaine TAYLOR'S, Porto Tawny "GOLDEN AGE 50 ANS"

75cl Rouge Douro Porto Tawny



### La note Le Meilleur Du Vin

**98/100**

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

Assemblé à partir de rares portos tawnies élevés en fûts de chêne durant cinq décennies, le Taylor's Golden Age Tawny Edition Spéciale est proposé en série limitée pour les collectionneurs de grands crus. Châtaigne, noyau de couleur cuivre avec un bord légèrement doré. Les arômes primaires sont élégants, riches et très délicats. Notes de rhum et de raisins secs, de clou de girofle, de muscade et une pointe de poivre noir concassé. Pruneaux, coings et abricots dansent sur votre palais tandis que les zestes de citron et d'orange délivrent une fraîcheur d'acidité pour équilibrer la richesse du vin. Des notes d'ananas roussi, de fruit de la passion et de litchi s'équilibrent magnifiquement avec la noix de coco grillée, les amandes et le caramel au beurre. La texture et le poids du vin enveloppent le palais et se terminent brillants, frais et équilibrés. Le vin persiste pendant une éternité, vous invitant à en redemander.

The NV 50 Year Old Tawny Port is a field blend bottled with a bar-top cork in 2022 and with 158 grams of residual sugar. Mature, with dark chocolate nuances, this is rich, deep and sensationally delicious. The concentration is exceptional too. Then, there's the long, long finish, filled with fruit and sugar. It is irresistible, in addition to being nuanced and complex. It's young enough so that it is never just a curiosity. The fruit is certainly not cracking. (Guide Parker, noté 97/100)

## 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 : 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
- **Appellation principale** : Porto Tawny
- **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.
- **Elevage** : Selon le style, le vin sera élevé 10 à 40 ans sous bois, la durée exacte étant indiquée sur l'étiquette. Plus le contact avec le bois sera prolongé, plus le vin sera riche et concentré en bouche.
- **Millésime** : 2017
- **Période de consommation** : à boire entre 2022 et 2060
- **Alcool** : 20,5% vol.
- **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 ...
- **Coup de coeur** : Non