



# LE MEILLEUR DU VIN

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

## FONSECA, Porto Vintage 2016

75 cl   Rouge   Douro   Porto Vintage



La note Le Meilleur Du Vin  
**97-98/100**

## Fonseca – L'excellence du Porto millésimé

Depuis le milieu du XIXe siècle, Fonseca s'impose comme l'une des références absolues du Porto millésimé. La maison est mondialement reconnue pour le fruité luxuriant de ses vins, qui évoluent avec le temps vers une opulence et une complexité remarquables.

Les portos millésimés Fonseca incarnent le meilleur des grandes années : contrairement aux portos élevés longuement en fût, ils poursuivent leur maturation en bouteille pendant des décennies, développant une profondeur exceptionnelle où s'entrelacent le caractère du terroir et le style du vigneron.

Issus principalement des domaines historiques de Cruzeiro et Santo António dans la vallée du Pinhão, ainsi que de Panascal dans la vallée de la Távora, ces vins reflètent plus d'un siècle de savoir-faire et de précision dans l'assemblage.

L'engagement de Fonseca envers son environnement se traduit par un rôle pionnier dans la viticulture durable et biologique, la maison ayant été la première à produire un porto entièrement issu de raisins biologiques. Comme le souligne James Suckling :

« Les portos millésimés de Fonseca sont parmi les plus constants : riches et puissants dans leur jeunesse, ils conservent cette vitalité pendant des décennies. »

À table, ces grands portos offrent des accords mémorables : lièvre à la royale, fromages persillés (Stilton, Roquefort, Gorgonzola), desserts au chocolat... ou simplement seuls, en digestif, pour un moment de pure contemplation.

Retrouvez ces cuvées emblématiques sur [Le-meilleur-du-vin.com](http://Le-meilleur-du-vin.com), une invitation à découvrir l'intensité et la longévité des plus grands portos millésimés.

## Fonseca (Porto Vintage, Portugal)

### Le vin

Le Porto millésimé 2016 est un assemblage issu des trois quintas typiques (Panascal dans la vallée de la Távora, 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 Távora 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
- **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 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 ...