



LE MEILLEUR DU VIN

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

FONSECA, Porto Vintage 2017

75 cl Rouge Douro Porto Vintage



La note Le Meilleur Du Vin
98-99/100

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, une invitation à découvrir l'intensité et la longévité des plus grands portos millésimés.

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
- **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** : 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 ...