

# NOUVEAU MILLESIME FONSECA VINTAGE 2011



## HISTORIQUE

Le 23 avril 2013, Taylor a annoncé sa décision de déclarer le Vintage 2011 et de sortir un Porto Vintage classique de Fonseca, issu de la seule vendange exceptionnelle de l'année 2011.

Adrian Bridge, le PDG de Taylor, a fait le commentaire suivant au sujet de cette déclaration : « Tirant profit d'une saison idéal pour une belle maturation, les vendanges 2011 ont donné des Portos Vintage classiques, merveilleusement équilibrés, et celui de Fonseca ne fait pas exception. Il révèle toute la personnalité fruitée, gorgée de fruits noirs, du Porto Vintage de Fonseca, sans renoncer à la complexité et à la finesse ».

David Guimaraens, œnologue de la maison, précise : « Si la période de maturation a été chaude et sèche, la vigne a pu s'abreuver des réserves d'eau accumulées dans le sol durant un printemps humide. A l'abri de tout stress hydrique, elle a amené le raisin à son pic de maturité, permettant d'élaborer des vins complets et équilibrés. En témoigne le fruité exceptionnel de ce Porto Vintage Fonseca 2011, soutenu par des tanins parfaitement intégrés lui apportant à la fois structure et volume ».

Le Porto Vintage de Fonseca est assemblé à partir des vins de réserve de sa propriété phare, la quinta do Panascal, ainsi que de ceux de la quinta de Santo António et de la quinta do Cruzeiro dans la vallée du Pinhão Valley, vignoble dont les cépages entrent dans la composition des Portos Vintage de Fonseca depuis 1912.

## NOTES DE DEGUSTATION

Cœur encre noire, finement aurolé de pourpre. Une imposante masse de fruits noirs au premier nez. Compact et concentré mais affichant cette pureté exceptionnelle, caractéristique du millésime 2011. Le nez s'ouvre progressivement sur une palette aromatique entêtante où se mêlent des notes herbacées, de bois exotiques, de frangipane et de prune, relevées d'une flatteuse pointe minérale (graphite). En bouche, une abondance de fruits noirs charnus, aux effluves chocolatées et de réglisse, s'accompagne de tanins solides, bien intégrés, qui apportent volume et fermeté au vin. Un Porto Vintage vigoureux, concentré, bien sur le fruit, classiquement Fonseca par son opulence.

## RAPPORT DE VENDANGES 2011

Entre novembre 2010 et avril 2011, il tombe presque 500 mm de pluie à Pinhão, petite ville située au cœur du Cima Corgo. Ces pluies abondantes sont nécessaires pour rétablir les nappes abaissées, d'autant que la maturation de la vigne se fera par un temps aussi chaud et sec que l'hiver et le printemps ont été froids et pluvieux. Le débourrement, observé comme prévu autour du 21 mars est suivi d'un temps doux et humide en avril qui donne un coup de fouet à la végétation. Mai marque le début d'une sécheresse estivale perdurant jusqu'au 21 août, ponctuée d'une courte canicule vers la fin juin. Toutefois, la réserve utile des sols est suffisante pour l'alimentation hydrique de la vigne, qui donne de belles grappes, mûres à souhait. Les précipitations du 21 août et du 1er septembre viendront parfaire la maturité des raisins.

Les vendanges commencent chez Fonseca le 13 septembre, d'abord à la Quinta do Panascal dans la vallée du Távora Valley, puis deux jours plus tard à la Quinta do Cruzeiro dans la vallée du Pinhão. Les parcelles en viticulture biologique de la Quinta do Santo António, l'autre domaine de Fonseca dans la vallée du Pinhão, sont vendangées dès le 25 septembre. L'ensemble de ces parcelles donnera des vins intensément fruités, d'une belle couleur soutenue.



## ETIQUETTE



## FORMATS DES BOUTEILLES

	37,5CL
	75CL
	1.5L
	3L
	6L

## CAISSES PRODUITES

6,000



# LA MAISON FONSECA

Depuis sa création en 1815, la Maison Fonseca se distingue par la pérennité du style de son Porto Vintage, élaboré par la famille Guimaraens au travers de cinq générations. Remarquable dans son expression fruitée et pulpeuse, le Porto Vintage de Fonseca développe avec l'âge beaucoup d'opulence et de complexité, alliées à une bouche ronde et voluptueuse assise sur des tanins veloutés qui tapissent les papilles. Son fruité exubérant en fait un vin très agréable dès sa jeunesse, mais au potentiel de vieillissement indéniable, capable d'affronter sans peine plusieurs décennies de garde. La Maison Fonseca se range à juste titre parmi les plus grandes marques du Porto Vintage, qualifiée par le célèbre critique James Suckling, auteur d'un ouvrage qui à ce jour reste la référence en la matière, de la « Bentley des Portos Vintage – pour les amoureux du vin comme pour les connaisseurs ».

## QUINTA DO PANASCAL

L'un des vignobles les plus réputés pour sa production de Porto, la quinta do Panascal se situe sur les pentes raides exposées ouest-sud-ouest de la rive droite de la rivière Távora, l'affluent le plus important qui coule vers le nord et se jette dans le Douro. Un vieux dicton raconte que « C'est de Roncão et de Panascal que proviennent les plus beaux vins du Portugal ». Si Fonseca s'approvisionne en raisins auprès du vignoble de Panascal depuis des décennies, ce n'est qu'en 1978 que la Maison s'en porte acquéreuse. Le domaine fait alors l'objet de travaux et d'investissements considérables, visant à lui insuffler une nouvelle vie et garantissant ainsi une parfaite cohérence de sa production avec le style de la Maison Fonseca. Aujourd'hui, les vins de Panascal, hautement qualitatifs, apportent la « charpente » à l'assemblage du Porto Vintage de Fonseca. On les reconnaît à leur fruité riche et voluptueux mais surtout à leur bouche charnue, veloutée, d'une merveilleuse complexité aromatique. Enfin, la quinta do Panascal fut l'un des premiers vignobles de la vallée du Douro à pratiquer une viticulture biologique.



## QUINTA DO CRUZEIRO

La quinta do Cruzeiro est la plus ancienne source d'approvisionnement de Fonseca, lui fournissant des vins de qualité depuis les années 1870. Son vignoble contribue à l'assemblage du Porto Vintage dès l'année 1912 et en reste une composante essentielle aujourd'hui. Propriété historique, dès la classification des vignes en 1761 cette quinta se voit attribuer le classement convoité de « feitoria » (désignant les vins de qualité supérieure). Elle se situe sur les pentes chaudes de la basse vallée du Pinhão, sur la rive gauche de la rivière. L'importante rénovation du vignoble amorcée dans les années 1970 a toutefois su préserver de nombreuses parcelles de très vieilles vignes. Les vins de Cruzeiro sont réputés pour la finesse et la précision de leur fruit, ainsi que pour leur poigne tannique qui apporte structure et puissance à l'assemblage du Porto Vintage Fonseca.



## QUINTA DE SANTO ANTÓNIO

Environ un kilomètre au nord de la quinta do Cruzeiro, la propriété de Santo António recouvre une pente bien exposée, orientée vers la rivière Pinhão à l'ouest. Elle est longuement associée à la Maison Fonseca, au même titre que la quinta de Cruzeiro dont elle partage la distinction d'avoir été classée en « feitoria » en 1761. Ses vins contribuent au Porto Vintage Fonseca depuis le début du XXème siècle, issus d'un vignoble d'une superficie plus restreinte qui a récemment connu d'importantes rénovations. Devenue aujourd'hui une exploitation modèle, la quinta de Santo António met en œuvre les techniques les plus avancées d'aménagement paysager et de conduite de la vigne. Le domaine est géré selon les principes de la viticulture biologique, tirant profit de l'expérience acquise par Fonseca à la quinta do Panascal. Depuis 2010, le vin de Santo António est certifié comme un produit biologique à part entière.



## LOCALISATION DES QUINTAS

