

NOUVEAU MILLESIME VINTAGE 2011 DE TAYLOR'S



HISTORIQUE

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

Commentant cette déclaration, Adrian Bridge, le PDG de Taylor, a décrit l'année 2011 « comme réunissant les conditions optimales pour élaborer de grands Portos Vintages, classiques de leur appellation. Le Taylor 2011 est en le parfait exemple, exprimant le style élégant et raffiné de la Maison, mais doté de cette puissance innée, cette capacité à affronter le temps qui signent les grands millésimes de Taylor ».

David Guimaraens, œnologue de la Maison, souligne : « Les fortes pluies en début de campagne ont permis de créer des réserves en eau abondantes dont la vigne s'est servie pour traverser un été 2011 particulièrement chaud et sec. S'ensuivit une maturation régulière, avec à la clé des vins alliant pureté de fruit et complexité aromatique, taillés pour la garde grâce à des tanins fermes et bien intégrés. Comme d'habitude, les vins de Vargellas apportent à l'assemblage cette touche parfumée si originale ».

L'assemblage du Taylor 2011 repose exclusivement sur le fruit des propres vignes de la Maison, élaboré, comme la tradition l'exige, à partir des vins de Vargellas et de Terra Feita et à un moindre degré de la production de la Quinta do Junco.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un noir bleuté opaque au liseré pourpre. Le nez, à la complexité intrigante, affiche cette belle tenue des grands classiques de Taylor. Un cœur densément fruité, aux arômes complexes de mûres sauvages et de cassis, s'entoure de nuances odorantes de violettes. Ce bouquet se développe sur des effluves résineux de garrigue, ponctués de notes de réglisse et de café noir. En bouche, vin structuré, bâti sur des tanins tendus, serrés, le tout se concluant sur une longue finale de petits fruits noirs avec une petite pointe d'austérité apportée par les tanins qui resurgissent en retro-olfaction. Le vin combine la finesse aromatique et le floral typique de Vargellas, avec ces arômes denses, herbacés de Terra Feita évoquant les petites baies des sous bois. Elaboré dans les règles de l'art, le Porto Vintage 2011 de Taylor exprime toute la puissance et le raffinement propres au style de la maison.

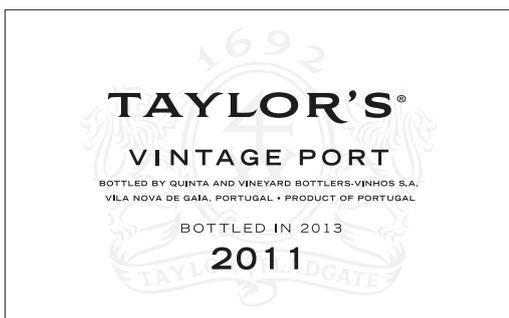
RAPPORT DE VENDANGES 2011

Après un hiver plus froid et pluvieux que la moyenne depuis 30 ans, le débourrement intervient à date normale vers la mi-mars. Le mois d'avril, doux et pluvieux, assure un bon démarrage de la végétation, dont la croissance se poursuit à un rythme soutenu malgré la quasi absence de précipitations entre mai et août dans ce secteur à l'est du Douro. La vigne échappe au stress hydrique en puisant dans la réserve utile du sol, ce qui lui permet d'amener ses grappes à maturité complète. Une véraison précoce le 15 juin s'effectue par un temps généralement doux et agréable hormis un petit épisode caniculaire dans la deuxième quinzaine du mois. Les températures restent douces en juillet puis grimpent dès le mois d'août, avec seulement deux jours de pluies, le 21 août et le 1er Septembre, qui viennent parfaire la maturité des raisins.

Les vendanges commencent dans les vignobles de Taylor le 10 septembre, d'abord sur les parcelles de la quinta de Vargellas dans le Haut Douro puis, le 14 septembre, sur celles de la quinta do Junco dans la vallée du Pinhão et de la partie haute de la quinta de Terra Feita, et enfin le 15 septembre, dans la partie basse de Terra Feita. Sur toutes les parcelles, on constate un équilibre sucre/acidité très prometteur. Les cuvaisons seront longues pour obtenir une extraction optimale, avec des moûts d'emblée richement colorés et fruités.



ETIQUETTE



FORMAT DES BOUTEILLES

	37.5CL
	75CL
	1.5L
	3L
	6L

CAISSES PRODUITES

11,000



LA MAISON TAYLOR

Depuis sa création il y a plus de trois siècles en 1692, Taylor Fladgate & Yeatman n'a jamais quitté le giron familial et a su préserver son indépendance. Elle est reconnue comme la référence en terme de Porto Vintage, médaillée aux concours pour ces grands vins classiques qui font monter les enchères tant ils se distinguent par leur élégance, leur longévité et leur parfum. Assemblage des plus beaux vins issus des trois domaines de la maison, son Porto Vintage repose sur les vins de la Quinta de Vargellas, de Terra Feita et de Junco. Chacun de ces domaines possède un terroir qui lui est propre, doté d'un caractère et de qualités uniques qui contribuent à l'équilibre subtil de l'assemblage. Ces trois propriétés rassemblent le meilleur de l'innovation et de la tradition, combinant les pratiques viticoles les plus avancées avec le foulage au pied traditionnel qui reste, aujourd'hui encore, la meilleure méthode pour faire un grand Porto Vintage.

QUINTA DE VARGELLAS

Ce sont traditionnellement les vins de la Quinta de Vargellas qui apportent la « charpente » à l'assemblage du Porto Vintage de Taylor. Son vignoble, universellement reconnu, fut acquis par Taylor en 1893 mais sa renommée remonte à plus loin encore puisque dès les années 1820, Vargellas est célèbre pour la qualité prééminente de ses vins de Porto. Nés d'un terroir sauvage accroché au flanc est de la Vallée du Douro, ils se reconnaissent à leur élégance parfumée, leur droiture fruitée et leurs tanins vigoureux mais fondus. Le très confidentiel Vargellas Vinha Velha en est le plus bel exemple. Porto rarissime, la coqueluche des collectionneurs, il est issu d'une sélection parcellaire des plus vieilles vignes du domaine.



QUINTA DE TERRA FEITA

Les vins de Terra Feita sont une autre composante essentielle de l'assemblage du Taylor Vintage, lui apportant sa profondeur et son volume. La propriété se situe sur les pentes chaudes de la basse vallée du Pinhão Valley, reconnue comme l'un de ses plus beaux terroirs depuis la délimitation de la région viticole du Douro en 1757. Elle est aussi parmi les plus anciennes maisons de Porto, une source de vins prestigieux pour Taylor depuis les années 1890. Acquisée par Taylor en 1974, Terra Feita a fait l'objet de travaux novateurs en matière de sélection parcellaire et d'aménagement du vignoble.



QUINTA DO JUNCO

Le vieux et magnifique vignoble de la quinta do Junco est l'un des plus connus de la vallée historique de Pinhão. Dès la classification des vignes en 1761, cette quinta se voit attribuer le classement convoité de « feitoria » désignant les vins de qualité supérieure. Elle est la dernière arrivée dans l'écurie de Taylor, rachetée en 1998. Si son vin ne représente qu'un tout petit pourcentage du grand vin, l'importance de cet apport va toujours croissante. Immense d'envergure, le vin de Junco apporte à l'assemblage un supplément de densité et de structure très apprécié. Les vignes s'accrochent à une colline raide à l'ouest de la rivière Pinhão, bénéficiant d'une exposition plein sud, balayée par les vents, qui leur assure un ensoleillement optimal tout en les préservant de la chaleur intense des endroits moins aérés. Une grande partie du vignoble a été réaménagée par Taylor en plantation verticale, selon un système plus respectueux de l'environnement et plus favorable à la production d'un vin de qualité. Toutefois, le domaine a su préserver 15 hectares de très vieilles vignes, occupant des terrasses traditionnelles soutenues par des murets de pierre sèche.



LOCALISATION DES QUINTAS



© The Fladgate Partnership