

# NOUVEAU MILLESIME LA QUINTA DE VARGELLAS DE TAYLOR'S VINHA VELHA VINTAGE 2011



TAYLOR'S®

## HISTORIQUE

Les vendanges 2011 dans la vallée du Douro ont donné des vins remarquables, l'aboutissement d'une année idéale qui verra la déclaration non seulement du grand Porto Vintage classique de Taylor mais aussi d'une production confidentielle du Quinta de Vargellas Vinha Velha, ce porto très rare issu des plus vieilles vignes de Vargellas.

Commentant cette décision, Adrian Bridge, le PDG de Taylor, s'est exprimé dans les termes suivants « Les vendanges 2011 ont donné des Portos Vintages classiques comme il se doit. Nous nous réjouissons tout particulièrement du fait que les résultats enregistrés sur la vieille vigne de Vargellas soient suffisamment impressionnants pour justifier la mise en bouteille d'un Porto Vintage Vargellas Vinha Velha, issu comme le veut la tradition d'une sélection rigoureuse des plus vieilles vignes du domaine. Voici une bonne nouvelle pour les collectionneurs, même si les quantités disponibles seront, comme toujours, très limitées. »

Comme le souligne David Guimaraens, oenologue de Taylor : « Le millésime 2011 a bénéficié de conditions de maturation optimales pour obtenir une qualité très homogène sur tout le vignoble. C'est ainsi que la diversité intra-variétale des cépages anciens de Vargellas a pu s'exprimer pleinement. En témoigne le Vinha Velha 2011, dont les arômes et les saveurs de déploient par paliers successifs pour conférer au vin une formidable complexité. »

Le Vargellas Vinha Velha 2011 est le fruit d'une sélection soigneuse des plus vieilles vignes des parcelles de Polverinho et Renova do Armazém dont les anciennes terrasses sont inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO.

## NOTE DE DÉGUSTATION

Robe pourpre intense, presque noire. Beau nez classique de Vinha Velha, dévoilant par paliers un fruité complexe de cassis et de prune qui laisse se superposer des nuances de chocolat croquant, de bois exotique et de poivre noir. Un nez expressif, entouré de fines nuances florales, mais avec la profondeur et l'étoffe d'un grand vin qui n'a pas encore dit son dernier mot en matière d'arômes. La bouche, parfaitement équilibrée, s'appuie sur des tanins vigoureux et dense mais tissés serrés. Des notes fraîches de petits fruits sauvages retentissent sur la longue finale.

## 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 DE LA BOUTEILLE



75CL

## CAISSES PRODUITES

310



## 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. Toujours plus rare et convoité, à ce jour le Porto Vintage Vargellas Vinha Velha a tout juste fait l'objet de six déclarations de millésime. Le 2011 sera le septième. Le Porto Vintage Vargellas Vinha Velha ne dépasse que très rarement 2 pour cent de la production totale. Car si les plus vieilles vignes de Vargellas, toutes cultivées en terrasse, représentent 15% de la production totale du domaine, celles sélectionnées pour l'élaboration du prestigieux vintage Vinha Velha n'en constituent qu'une toute petite partie. Le gros de leur production est destiné au Porto Vintage traditionnel issu de la seule quinta de Vargellas, ou bien au Porto Vintage classique de Taylor. Lors des années où Taylor ne déclare pas, les vieux cépages de Vinha Velha rentrent dans la composition d'autres vins.

Le Vintage Vargellas Vinha Velha est issu d'une sélection de cinq parcelles de l'ancienne vigne : Polverinho, Renova do Depósito, Renova do Armazém, Gricha et Vinha Grande. L'âge des vignes varie de 80 à 120 ans. Vendangée individuellement, chaque parcelle produit un vin au caractère unique et rassemble une grande variété de cépages sans qu'aucun ne domine l'ensemble. Seul Polverinho fait exception à cette règle, théâtre des premiers essais de sélection parcellaire par l'associé de Taylor, Dick Yeatman, en 1927. Ces travaux constitueront le fondement de la connaissance approfondie des cépages autochtones acquise par la Maison Taylor aujourd'hui.

«Le Porto Vintage Vinha Velha est remarquable pour sa complexité multidimensionnelle, cette personnalité subtile si particulière qu'il puise dans un terroir composé de vieilles terrasses dotées d'une grande diversité de cépages traditionnels » fait remarquer l'œnologue de Taylor, David Guimaraens.

