

DÉCLARATION · TAYLOR'S 2016 · PORTO VINTAGE



NOTES SUR L'ANNÉE VITICOLE ET RÉCOLTE DE 2016

Les conditions climatiques pendant les saisons de croissance et de maturation ont eu un effet décisif sur le caractère des vins de 2016, avec leur élégance, leur raffinement, leur acidité vive et

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Taylor's a annoncé la déclaration du Porto Vintage classique de la récolte 2016. Selon la coutume de la maison, la déclaration a été faite le 23 avril 2018. Les commentaires sur le Porto Vintage 2016 de Taylor's sont les suivants::

Adrian Bridge, Directeur Général:

"Les notes dominantes du millésime 2016 sont la pureté, le raffinement et la structure. Le Taylor's 2016 est élégant et soutenu par des tanins fermes d'une qualité exceptionnelle et superbement intégrés. Les rendements de la récolte de 2016 ont été relativement faibles et le vin devrait être soumis à une allocation rigoureuse".

David Guimaraens, Enologue en Chef:

Commentant l'année viticole : "Deux facteurs ressortent en 2016. Le printemps était extrêmement humide ce qui signifie que la vigne a eu beaucoup d'eau tout au long de l'été. Deuxièmement, la saison de maturation a commencé relativement tard et a duré jusqu'en septembre. Cela signifie que la récolte était très uniformément mûre et que tous les éléments étaient en parfait équilibre au moment de la récolte. Les vendanges ont commencé plus tard que d'habitude, en particulier dans la vallée de Pinhão, où les propriétés de Taylor's n'ont commencé leurs récoltes que la dernière semaine de septembre." Commentant sur le vin : "La caractéristique du Taylor's 2016 est la qualité des fruits très fins et les tanins magnifiques soutenus par une acidité vive." •

NOTES DE DÉGUSTATION

Pourpre profond au reflet étroit de magenta. Des notes de fruits boisés purs et intenses avec des accents vifs de pomme verte, de prune fraîche et de framboise. Autour de ce noyau de fruits brillants et chantants, nous distinguons une aura enivrante de rose ciste et de fleurs de vigne. Sur un registre plus profond, des notes exotiques de cèdre et de jasmin apportent une dimension supplémentaire de complexité. Le vin a une structure attrayante avec des tanins nerveux et linéaires qui s'intègrent parfaitement au milieu du palais puis réapparaissent pour maintenir le vin dans une prise en main sûre. Énergisées par une acidité racée, les saveurs intenses de petits fruits continuent à se former dans la longue finale. Bien que les notes dominantes soient de raffinées et d'équilibrées, le vin affiche la vigueur retenue et l'endurance qui sont les caractéristiques du style Taylor's. •



leurs tanins magnifiques. Le printemps a été exceptionnellement humide, avec de fortes pluies et des conditions relativement fraîches en avril et mai. Cela a eu l'avantage de restaurer les niveaux d'eau souterraine, appauvris par la sécheresse de l'année précédente, et de créer des réserves pour l'été chaud qui allait suivre. Cependant, les conditions printanières humides ont également entraîné une perte de fruits dans certaines régions et une réduction importante des rendements. Elles ont également retardé le début du cycle de maturation. La véraison a commencé tard, avec les premiers signes visibles autour de la deuxième semaine de juillet. À partir de début juillet, les conditions chaudes et sèches ont prévalu jusqu'en septembre. Malgré la chaleur, la maturation était régulière et progressive. Avec le début tardif du cycle, cela signifiait qu'à la fin du mois d'août, la vendange était encore loin d'être mûre. Des pluies à la mi-septembre ont permis d'arrondir la maturation. Les producteurs qui ont retardé la cueillette jusqu'après les pluies ont été récompensés par des conditions de récolte parfaites, avec des nuits fraîches aidant à prolonger les temps de fermentation et à permettant une extraction en douceur. Les premiers raisins ont été cueillis à la Quinta de Vargellas de Taylor's le 17 septembre, suivies par les Quintas de la vallée de Pinhão les 23 et 26 respectivement. •



CAPACITÉS DISPONIBLES



**NOMBRE DE CAISSES
DISPONIBLES 6.200**

TAYLOR'S®

Taylor's Depuis sa création il y a plus de trois siècles en 1692, Taylor's 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 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's, rachetée en 1997. 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's 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. •

QUINTA DE TERRA FEITA



Les vins de Terra Feita sont une autre composante essentielle de l'assemblage du Taylor's 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's depuis les années 1890. Acquis par Taylor's en 1974, Terra Feita a fait l'objet de travaux novateurs en matière de sélection parcellaire et d'aménagement du vignoble. •

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's. Son vignoble, universellement reconnu, fut acquis par Taylor's 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. •

info@taylor.pt
www.taylor.pt
+351 223 742 800

