



TAYLOR'S®



SENTINELS VINTAGE 2022 PORT

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Taylor's est fier d'annoncer la sortie de son nouveau Porto Taylor's Sentinels Vintage, un assemblage unique élaboré à partir de vins produits sur les propriétés historiques de Taylor's dans et autour de la vallée de Pinhão. Cette région centrale de la vallée du Douro est l'une des régions les plus importantes historiquement pour le vin de Porto, reconnue comme la source des meilleurs Portos depuis le début du commerce du Vin de Porto. Les quatre domaines – Terra Feita, Junco, Casa Nova et Eira Velha – sont tous situés dans la démarcation originale de 1756 et ont reçu le statut Feitoria, la plus haute classification pour les vignobles de Porto. Le nom Sentinels s'inspire des bornes de granit, connus sous le nom de "marcos de feitoria", qui montent la garde le long de la ligne de démarcation qui sépare les zones de Vin de Porto de plus haute qualité, et c'est là que se trouvent de nombreuses propriétés Taylor's. Au total, 335 bornes de pierre furent posés entre 1758 et 1761 pour marquer cette zone prestigieuse. Chacune de ces propriétés historiques offre des caractéristiques distinctes en termes d'altitude, d'orientation, d'ensoleillement, d'exposition au vent et de plusieurs variétés de cépages. Malgré leur individualité, ils partagent un style distinctif de la "Vallée de Pinhão" - riche, profond et puissamment fruité - qui assure un assemblage harmonieux tandis que chacun contribue de manière unique à la complexité et à l'arôme global du vin.

NOTES SUR L'ANNÉE VITICOLE ET RÉCOLTE DE 2022

La période de dormance entre novembre et février a été extrêmement sèche, avec seulement 78 mm de précipitations enregistrées. La moyenne sur cette période est bien plus de l'ordre de 370mm. Heureusement, le mois de mars a été humide avec 75 mm de pluie, ce qui était très important pour que la saison de croissance démarre avec un peu d'eau. Le débourrement a eu lieu le 20 mars, soit plus tard que d'habitude, et le printemps a été sec. Lorsque la floraison a commencé le 19 mai, nous avons continué à enregistrer des niveaux d'eau très bas – 195 mm pour être exact du mois de novembre précédent au 31 mai. En raison des conditions sèches, nous avons eu très peu de pression de maladie, ce qui signifie que l'accent principal dans les vignobles a été consacré au travail de la canopée. Début juin, nous sommes entrés dans la première des nombreuses vagues de chaleur avec des températures supérieures à 40 degrés Celsius - ce qui est très inhabituel pour le mois de juin. Le 14 juillet à Pinhão, nous avons enregistré une température de 46,5 °C (115,7 Fahrenheit), la température la plus élevée enregistrée dans le territoire national du Portugal en 2022. En raison des températures extrêmes, la véraison n'a eu lieu que la dernière semaine de juillet. Les vendanges ont commencé le 5 septembre à Junco, le 7 septembre à Casa Nova, le 8 septembre à Eira Velha et le 9 septembre à Terra Feita. Les vignes, produisant de très petites baies, ce qui leur a donné un bon jus par rapport aux pellicules.

Le 6 septembre, nous avons eu 4 mm de pluie très appréciés qui ont maintenu les températures basses et ont apporté un soulagement très bienvenu aux vignes et ont fait un excellent travail en donnant aux raisins cette poussée finale si importante. 2022 restera dans les mémoires comme l'année où nous avons pu à nouveau fouler le raisin, après deux années d'interruption due au COVID. Revoir les lagares pleins de monde et savoir que c'est ainsi que sont élaborés les grands portos vintage, était un spectacle à retenir.



NOTE DE DÉGUSTATION

Noyau noir violet foncé avec un bord violet étroit. Une explosion de fruits des bois puissants, recouverts d'une riche couche de cassis, de prune noire et de cerises qui jaillissent du verre. Les arômes de fruits des bois sont infusés de notes subtiles de cerise noire, de notes de ciste, d'une touche de menthe et de magnifiques pétales de roses parfumés. Le fruit est élégant et discret, cachant la vigueur et l'énergie du vin. En bouche, le vin présente une fraîcheur incroyable, une pureté de fruit et une jolie maigreur, avec une pointe de lavande et des arômes herbacés. Les petits fruits concentrés avec une énorme précision de pruneaux, de prunes et de cerises noires continuent de se développer dans la très longue finale.

STOCKAGE

Le Porto Vintage continue de s'améliorer pendant des décennies après la mise en bouteille. La bouteille doit être conservée couchée dans un endroit frais, idéalement à une température inférieure à 14°C.

MANIPULATION ET SERVICE

Le Porto Vintage forme un dépôt naturel dans la bouteille et doit être décanté. Tenez la bouteille debout quelques heures avant de décanté pour permettre au sédiment de tomber au fond de la bouteille. Avec le temps, le bouchon peut devenir fragile et l'ouverture de la bouteille nécessite un traitement minutieux. Nous conseillons l'utilisation d'un tire-bouchon Bi-lame qui évitera de casser le liège naturel, surtout s'il a plus de dix ans. Versez le vin en un filet, lent et régulier dans une carafe, en vous assurant que seul le vin clair est versé, en laissant les sédiments derrière. Servir entre 14°C et 16°C. Le Porto Vintage se boit de préférence une à deux heures après ouverture.

SUGGESTIONS D'ACCORDS

Les noix, les pâtes persillées et autres fromages riches en saveurs sont d'excellents accompagnements pour le Porto Vintage; il en va de même pour les fruits secs comme les abricots ou les figues. Alternativement, savourez simplement les saveurs riches et complexes du vin seuls dans un verre généreusement proportionné en bonne compagnie.

ANALYSE TECHNIQUE

Alcool en volume: 20%

Sucre résiduel : 102 g/l (dm3)

Acidité totale : 4,30 g/l (dm3)