

DÉCLARATION FONSECA 2017 VINTAGE



Fonseca a annoncé la sortie prochaine d'un Vintage 2017. Voici les commentaires sur ce Vintage classique:

Adrian Bridge, Directeur Général

«Nous sommes très heureux d'annoncer la sortie d'un Vintage classique de Fonseca pour l'année 2017. Il fait tout juste suite au 2016 très apprécié, mais il en est très différent. Le Fonseca 2017 est un vin d'une envergure exceptionnelle avec ce fruit complexe et généreux qui est la marque de fabrique de la maison.»

David Guimaraens, Œnologue en Chef

«L'année viticole 2017 restera dans les mémoires pour ses conditions d'extrême sécheresse tout au long des périodes de croissance et de maturité, et pour sa récolte très précoce. Les premiers coups de sécateur à Fonseca ont été les plus précoces de mémoire d'homme. Sans surprise ce fut aussi une année de faibles rendements avec des raisins aux peaux épaisses qui donnèrent des moûts denses et colorés et un haut niveau de tanins. Toutefois les températures relativement modérées du mois d'août ont contribué à une maturation régulière conduisant à des vins parfaitement équilibrés. Toutes les propriétés Fonseca, dans la Vallée de Távora comme dans celle de Pinhão, ont produit d'excellents vins. La qualité du fruit du Fonseca 2017 est exceptionnelle. C'est un fruit dense et puissant avec l'habituelle opulence et la complexité de Fonseca, ainsi qu'une minéralité attractive. Le caractère de l'année s'est parfaitement harmonisé avec le style de la maison.»



FONSECA

PORTO



NOMBRE DE CAISSES
DISPONIBLES 8.100

NOTES DE DÉGUSTATION

Un disque étroit magenta autour d'un cœur d'un noir aubergine. Le nez s'ouvre sur une explosion de mûres concentrées et savoureuses associées à des arômes de fruits rouges plus frais et plus toniques. Une minéralité calcaire vient défier l'exubérance du fruité. A ce niveau le nez reste discret, laissant deviner des notes végétales et balsamiques ainsi que des effluves de sciures de cèdre. La première impression en bouche comme au nez est celle d'un concentré de petits fruits noirs qui explose en milieu de bouche et déferle en finale. La texture est ronde et veloutée mais les tanins tendus et nerveux et une touche d'acidité croquante procurent fermeté et structure. Le fruit complexe à couches multiples, caractéristique de Fonseca, règne en maître sur ce vin dense et puissant.

NOTES SUR L'ANNÉE VITICOLE ET RÉCOLTE DE 2017



Malgré un début d'année froid et sec, les premiers bourgeons apparurent plus tôt que d'habitude, vers le 10 mars. La sécheresse se poursuivit tout au long du printemps avec seulement 7mm de pluie à Pinhão lors d'un mois d'avril habituellement pluvieux. Ces conditions favorisèrent la croissance de la vigne conduisant à une floraison précoce au début du mois de mai. Les trois premières semaines de juin furent marquées par des températures extrêmement élevées et la véraison fut bien plus précoce que d'habitude, vers le 18 juin. La sécheresse se poursuivit jusqu'à la fin du mois de septembre, mais les températures chutèrent quelque peu en août, apportant des nuits relativement fraîches. Sans surprise, les raisins furent mûrs très tôt. La Quinta do Panascal fut le premier domaine de Fonseca à commencer la cueillette le 6 septembre. Les deux domaines de la Vallée de Pinhão, Cruzeiro et Santo Antonio, suivirent les 10 et 17 septembre. Ce sont les dates les plus précoces de mémoire d'homme. Les baies aux peaux épaisses produisirent des moûts denses d'une étonnante profondeur de couleur. Bien que les rendements furent généralement bas, une grande proportion des vins présentaient une qualité exceptionnelle, leur potentiel étant visible dès leur plus jeune âge.

37,5CL

75CL

1,5L

3L

6L

DISPONIBLE EN

WWW.FONSECA.PT

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 S^{TO} 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 oeuvre les techniques les plus avancées d'aménagement paysager et de conduite de la vigne. Le domaine est géré selon les principes de la viticulture viable, tirant profit de l'expérience acquise par Fonseca à la quinta do Panascal.