



TAYLOR'S®



VVOP

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pour beaucoup, Taylor est l'archétype de la maison de Porto et ses vins la quintessence du Porto. Géré par la famille depuis sa fondation en 1692, Taylor's est resté entièrement dédié à la production de Porto de qualité tout au long de son histoire. Taylor's possède trois grands vignobles dans le Douro, Quinta de Vargellas, Quinta de Terra Feita et Quinta do Junco. Toutes les 3 sont classés en catégorie A - la cote la plus élevée possible. Ces trois propriétés emblématiques, chacune occupant une situation géographique distincte et un caractère propre, sont la pierre angulaire du succès de la maison et la principale source de son style unique et inimitable.

LE VIN

En 2022, l'Institut du Vin du Douro et Porto (IVDP) a annoncé la création d'une nouvelle catégorie de porto, Very Very Old (VVO), qui regroupe les vins de plus de 80 ans.

Le VVOP est le dernier d'une série de versions limitées de portos très fins et rares tirés du trésor de Taylor's de très très vieilles réserves vieillées en fût. Cet assemblage unique est l'un des plus anciens vins sortis à ce jour. Il est issu d'une sélection de lots rares élevés en bois dans les chais de Taylor's, dont certains se sont tranquillement concentrés en une quintessence magique depuis avant la Seconde Guerre mondiale.

Le caractère sublime et complexe du VVOP de Taylor's est né d'une interaction magique avec les fûts de chêne, dans lesquels le vin a été élevé pendant de nombreuses décennies de vieillissement dans les chais de la maison. Il représente l'héritage d'un savoir-faire ancestral transmis de génération en génération : le savoir-faire de l'équipe de tonneliers expérimentés de Taylor's, qui a façonné les fûts et les a entretenus au fil des ans ; le savoir-faire des maîtres de chais, qui ont soigné le vin durant ses décennies de cave et l'art des assembleurs qui ont donné au VVOP son équilibre et sa finesse exceptionnels. Chef-d'œuvre du vieillissement en fût, le VVOP confirme la place de Taylor's en tant que leader dans la production des meilleurs Portos vieilliss en fût de grand âge.

ANALYSE TECHNIQUE

Degré d'alcool: 20%

Sucre résiduel 150 g/l (dm³)

Acidité totale: 6.42g/l (dm³)



COMMENTAIRES DE PRESSE

• [jancisrobinson.com](https://www.jancisrobinson.com), Jancis Robinson, 2022 - 18,5 Points

NOTE DE DEGUSTATION

Brun châtain foncé au centre s'estompant progressivement vers l'ambre et un bord étroit de paille pâle. L'âge de ce Porto magique est immédiatement évident. Il représente le summum de ce que le long vieillissement en fût de chêne peut accomplir, en particulier lorsqu'un savant assemblage apporte une définition et une symétrie supplémentaires. Le vin a la précision et la complexité d'un mouvement de montre, tous ses éléments complexes travaillant ensemble en harmonie. Le nez est intense mais finement constitué et les arômes remarquablement délicats et aériens compte tenu de son grand âge. Des nuances de caramel au beurre, de figes séchées et de café fraîchement moulu se mêlent au massépain et à la sultane pour donner au vin un caractère opulent de clafoutis aux prunes, mais cela reste discrètement en arrière-plan et est relevé par des notes fraîches d'écorce d'orange et d'abricot. Des notes de vanille, de bois de cèdre et de cannelle apportent une subtile odeur épicée. En bouche, le vin a une touche légère affichant une acidité vive et un équilibre parfait, mais contient d'énormes réserves d'arômes qui émergent sur la longue finale dans une vague de douceur apparemment sans fin. Très peu de Portos conservent un tel équilibre et une telle finesse après tant d'années d'élevage en fût. Faire l'expérience du VVO de Taylor's est un privilège rare.

STOCKAGE

Ce vin est prêt à boire et ne nécessite pas de décantation. La bouteille doit être maintenue droite, à l'abri de la lumière et à une température fraîche et constante.

SERVICE

Le vin en bénéficie d'être servi légèrement frais, entre 12°C et 16°C. Les qualités particulières de ce vin permettent de le déguster longtemps après son ouverture, sans perdre sa fraîcheur et son éclat. Le temps de consommation optimal après ouverture de la bouteille est de deux mois.

ACCORDS METS & VINS

Le Very Very Old Tawny de Taylor's est mieux servi après un repas, lentement prisé comme un dessert à part entière. Cependant, compte tenu de l'incroyable fraîcheur, de l'acidité vive et de la concentration du vin, il se mariera également à merveille avec les saveurs de figes, d'amandes et de caramel. Une crème brûlée décadente ou même des fraises des bois.