



# TAYLOR'S®



## VARGELLAS VINHA VELHA VINTAGE 2004

### INFORMATIONS GÉNÉRALES

e quatrième Vargellas Vinha Velha.

Quinta de Vargellas se compose d'un vaste amphithéâtre de vignoble en terrasses exposé vers le nord sur le fleuve Douro. Sur les pentes abruptes surplombant la rive à l'ouest du chai se trouve les premières terrasses traditionnelles de la propriété. Celles-ci contiennent certaines des vignes les plus anciennes du domaine, beaucoup plantées il y a plus de quatre-vingts ans. Même si leur rendement est extrêmement faible, contribuant seulement pour une modeste part de la production du domaine Vargellas, ces vignes anciennes produisent des vins de grande qualité, concentration, puissance et richesse gustative. Pour la Récolte 2004, il a été décidé de sélectionner les meilleurs vignes de la vinha velha et cueillir les raisins séparément. Moins de quatre barriques de ce vin ont été produit. Ce vin rare représente la quintessence de l'un des plus grands vignobles du monde.

### NOTES SUR LE CYCLE VITIVINIVOLE ET RECOLTE

L'hiver 2003/2004 a été très sec, avec seulement 1/3 de la quantité de pluie enregistrée l'année précédente. Le manque d'eau au début de la saison de croissance a entraîné très peu de pression à la maladie. Notre préoccupation en juillet concernait principalement sur le doute de la capacité de la vigne à faire mûrir les raisins en raison de la grave pénurie d'eau. Le millésime s'est démarqué par des conditions météorologiques idéales pour toute la période. Les jeunes Portos présentent une bonne structure avec des arômes de petits fruits très frais, résultant d'une période de maturation plus fraîche que la normale.

### NOTES DE DEGUSTATIONS

Vin massivement concentré aux arômes intenses de fruits noirs et de chocolat noir amer. Donne l'impression d'un énorme vin maussade attendant de s'exprimer. Remplit la bouche à craquer – presque écrasante par son intensité. Une gamme de saveurs frappe alors les sens : chocolat noir amer, prune noire mûre et riche, cerise, myrtilles et confiture de mûres. Le vin est mâcheur, charnu, plein de mordant. Bien que la structure soit ample, l'équilibre est finement réglé, ce qui donne la sensation d'un vin d'une force énorme, mais aussi d'une grande finesse et élégance. Des saveurs de cassis, de mûres, de réglisse et de mélasse ravissent le palais, avec une finale délicieusement et agréablement longue.

### ANALYSE TECHNIQUE

Alcool en volume: 20,5%

Sucre résiduel : 94,2 g/l (dm3)

Acidité totale : 4,58 g/l (dm3)

### 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 16°C.



### COMMENTAIRES DE PRESSE

• Axel Probst, *The World of Fine Wine*, October 2023 - 92 Points

*"Le dernier Vinha Velha à ce jour, issue d'une année où le porto classique Taylor's Vintage n'était pas mis en bouteille. Une couleur rouge foncé. Nez très séduisant, fruité, cassis, framboise et fraîcheur florale. Bonne acidité de soutien en bouche, avec des notes très précises de framboise, de cerise noire et de chocolat noir. Longueur moyenne en finale."*

• Michael Schuster, *The World of Fine Wine*, 2011 - 18,5 Points

*"En arrière, bien sûr, mais un joli nez parfumé concentré de violette et de minéraux, une présence dense et planante, une splendeur subtile et douce. Vin riche, concentré, élégant, aux tanins fermes, joliment constitué avec la fraîcheur et la vitalité perceptibles du millésime. Riche, très doux, très long en bouche, mais restant dans la veine typique du Vargellas ; élégant mais profond, avec une remarquable finesse de texture tannique; Bouche longue, complexe, régulière, magnifiquement soutenue et résonante, sans aucune trace d'aspérité, d'excès ou de force, juste une harmonie riche, sobre et élégante, avec une merveilleuse longueur épicée et minérale. Un vin magnifique et sans effort. 2015-35+"*

• Wine Enthusiast, *Best of 2007* – 97 Points

*"Mis en bouteille en juillet 2006, ce vin reste délicieusement ouvert, mettant en valeur des parfums floraux et violets entrelacés de riches couches de prune et de chocolat. Bien que la structure ferme soit évidente, il y a plus que suffisamment de fruits pour l'équilibre. Une belle combinaison de puissance et d'élégance."*

• Wine Spectator Magazine, *October 2007* – 94 Points

*"...Cette mise en bouteille limitée est plus concentrée que le Vintage de Quinta de Taylor's avec une clarté fruitée plus immédiate. Il regorge de saveurs de mûre et de myrtille, avec des arômes de cerises noires aigres et de chocolat noir. Les tanins minéraux et le glycérol recouvrent complètement la bouche, atténuant les arômes et transformant le vin en une impression de texture : capiteuse, noire, succulente, élégante."*

### ACCORD METS ET VINS

Les noix, les fromages persillés bleus et autres fromages richement parfumés accompagnent parfaitement le Porto Vintage ; il en va de même pour les fruits secs comme les abricots ou les figues. Vous pouvez également savourer simplement les saveurs riches et complexes du vin seul, dans un verre généreusement proportionné, en bonne compagnie.

### RECOMMANDATIONS DE SERVICE

Le Porto Vintage forme un dépôt naturel dans la bouteille et doit être décanté. Tenez la bouteille debout quelques heures avant de la décanter pour permettre aux sédiments 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 recommandons l'utilisation d'un tire-bouchon Bi-lame qui évitera de casser le bouchon naturel, notamment celui qui a plus de dix ans. Versez le vin lentement avec un tamis dans une carafe, en vous assurant que seul le vin clair est versé, en laissant les sédiments derrière. Servir entre 16°C et 18°C. Le Porto Vintage se boit de préférence un à deux jours après ouverture.